L.t. J. A. 116

<36630065090012

<36630065090012

Bayer. Staatsbibliothek

688
Oec
615d
R

Der
Fränkische Weinbau
auf dem Felde
und
in dem Keller

sammt den
daraus entstehenden Vortheilen

nach
patriotischen und physikalischen Grundsätzen
beschrieben
von

Johann Christian Fischer
in Marktbreit.

Neue verbesserte Auflage.
Mit hochfürstlich gnädigster Freyheit.

Würzburg,
Verlegt bey F. X. Rienner, privilegirten Buchhändler.
1791.

Bayerische
Staatsbibliothek
München

Heil und Segen

allen edlen

Weingärtnern.

Ich mache mich Jedermann in allerley gefällig, und suche nicht, was mir, sondern was vielen frommet.

I. Kor. 10. v. 33.

Vorrede.

Italien erhielt die erste Weinrebe und den Oehlbaum aus Griechenland, die Haselnüsse und Kirschen aus Pontus, die Pfirschen aus Persien, die Quitten aus Creta, die Feigen aus Asien und Africa, die Pomeranzen und Citronen aus Medien, und Teutschland erhielt im Jahre 226 nach Christi Geburt die erste Weinrebe, so wie die ersten Kartoffeln aus Sant Fe im Spanischen Amerika im Jahre 1565.

Vor dem Jahre 757 war in Thüringen und Ostfranken der Wein, wenigstens zum gemeinen Volksgebrauche, noch unbekannt. Die Bischöfe sagten die Fasten und Enthaltung vom Fleische, und nur von dem Tranke an, in welchem Honig war, das ist, vom versüßten Biere oder Methe. *)

*) S. den Bischof Lullus zu Mainz, in einem Sendbriefe, welcher unter des Bonifaz seinen der 62ste ist, bey Hrn. v. Eckard Tom. I. de rebus Franciae Orientalis p. 560. Num. XXXIX.

Im Jahre 777. den 7ten Jänner kommt der Weinbau in Franken zum ersten Mahle in einer Urkunde vor, in welcher Karl der Große dem Fuldischen Abte Sturm Hammelburg nebst einigen Ortschaften schenket. Unter den Zu= und Eingehörungen werden auch die Weingärten ausgedrückt. Herr von Eckard *) saget, daß die Bischöfe den Weinbau befördert haben, damit sie bey der Vermehrung der Christen Wein zum Meßopfer und Abendmahle haben möchten.

Im Jahre 782 schickte der König Karl zwey Kolonien Sachsen, deren eine aus Freywilligen, und die andere aus Gefangenen bestand, nach Franken, um die Wälder in diesem Lande auszurotten, und dieselben in fruchtbare Aecker und Weingärten zu verwandeln. Und so sah man bald in den Gegenden, wo diese Leute ausgetheilt waren, statt Eichen, Buchen, Diesteln und Dörner u. d. gl. die grünen Rebenstöcke sich mit ihren Früchten zeigen. **)

Daß die Herren und Freyen ihre eigenen Leute und Bauern nach dem Beyspiele des Königes ebenfalls angehalten haben, die Wälder in Weingärten und Aecker umzuschaffen, daß also nach und nach eine Menge Weingärten hergestellt, und der Wein fast das beste Landesproduct geworden sey, läßt sich natürlich folgern.

An=

*) Eben daselbst S. 644.

**) Eben daselbst S. 686. 687.

Anfänglich besorgte jeder bloß seine eigenen Bedürfnisse. Wenn denn einer mehr baute, als er brauchte; so verkaufte er den Ueberfluß. Er bließ auf dem Horne, seinen Nachbarn zu sagen, daß sie an seinem Vergnügen Antheil nehmen sollten. Diese Gefälligkeit wurde erwiedert, und die Nachbarn wurden wieder zum Hörnlein eingeladen. Da unsere bideren arbeitsamen Vorfahren sich keine silberne noch goldene Becher anschaffen konnten, noch weniger Gläser hatten; so machten sie ihre Trinkgefäße von großen Büffels = oder Ochsen = Hörnern. Sie nahmen davon den Kern heraus, faßten die weite Mündung mit Metall ein, und verschloßen jene mit einer Schraube. Der spitzige obere Theil war gleichfalls eingefasset, und die Oeffnung mit einem kleinen Zäpfchen geschlossen. So diente dieses Horn so wohl zum Gesundheitsbecher, den sie auf ein Mahl ausleerten, als auch zu einem Blasehorne.

Es scheinet fast, als hätten unsere Vorfahren dadurch gelernet, viel zu trinken. Das Wort Hörnlein und die Gewohnheit, seine Nachbarn und Freunde noch heut zu Tage auf sein Hörnlein, das ist, auf seinen Weinverkauf einzuladen, hat gewiß von daher seinen Ursprung.

Inzwischen ist es ein Glück, daß diese Hörner abgekommen sind.

Der Vermuthung nach waren beym Weinbaue der Fränkische, der Rißling und Elbling die ersten

Weinstöcke, bis mit der Zeit mehrere Gattungen an gepflanzet wurden.

Der Groß-Herzog von Toscana, der letzte aus dem Hause Medici, ließ alle Gattungen der Weintrauben in Griechenland und Italien aufsuchen, und brachte beynahe 300 Arten derselben zusammen.

Man wundere sich nicht über diese Zahl. Es entstehen durch den Samen und durch das Pfropfen neue Gattungen. Auf diese Art ist die Ruländer Traube entstanden. Sie bringt öfters an einer Rebe ihre eigene Traube und zugleich die Groß-Fränkische; ein anderes Mahl den süßen Burgunder, weil einst auf dem Fränkischen Weinstocke ein Reiß von dem kleinen Clävner gesetzt wurde, woraus der Ruländer entstanden ist. Diese Traube hat alsdann ihren Namen von einem Kaufmanne Ruland durch folgenden Zufall erhalten. Da im vorigen Jahrhunderte das kaiserliche und Reichs-Kammer-Gericht in Speyer war; so pflanzte einer der Kammer-Gerichts-Assessoren viele Weinstöcke in seinem Hausgarten, die er sich aus Champagne kommen ließ. Nach der französischen Verheerung der Reichsstadt Speyer kaufte obiger Ruland die Brandstätte sammt dem Garten. Er ließ den Garten im Frühlinge vom Schutte säubern, fand einen Weinstock unbeschädigt, beschnitt ihn, und dieser trug reichlich. Im Herbste drückte er die Trauben in ein von seinem Nachbar entlehntes kleines Fäßchen. Ruland wohnte in der Stadt fern vom Garten, stopfte das Spundloch nur mit Trau-

benlaub zu, und brachte dieses in das noch stehende Kellergewölbe des abgebrannten Hauses, und vergaß, den ganzen Winter nach diesem Weine zu sehen. Als er im folgenden Frühlinge im Garten war, besuchten ihn etliche vorbey gehende Männer und Frauen, welche es ihm scherzhaft verwiesen, daß er ihnen bey dieser heißen Witterung nicht einmahl einen Trunk anbiethe. Da fiel ihm sein Fäßchen im Keller ein. Er brachte ihnen sogleich ein vom Nachbar entlehntes Schoppenglas voll, welches der erste rein austrank. So machten es alle, und Männer und Weiber gingen betrunken in die Stadt zurück. Dieß erregte Aufsehen. Die Angesehensten der Stadt versuchten und rühmten diesen Wein als Vinum bonum. Man suchte überall Reben davon, und zuletzt verkaufte **Ruland** eine Fingerslange Rebe für einen Thaler. Dieser Mann lebte noch im Jahre 1725, und er gewann viele Thaler.

Von diesem Stocke nun stammen alle Ruländer am Rheine, in Franken und im Würtenbergischen ab.

Da nun so viele Gattungen von Weinstöcken durch das Pfropfen entstehen; so ist es auch nicht wohl möglich, jeder derselben den rechten botanischen Namen zu geben.

Die Weinrebe kann mit Nutzen nur in den Ländern gepflanzet werden, welche zwischen dem 52 und 32. Grade Norder = Breite liegen. Zwar pflanzen die Einwohner in Aethiopien auch Weinstöcke: aber sie

ge=

genießen davon nur die Trauben, trocknen solche für die Zukunft, und wenn die Thomas- und Koptischen Christen das Abendmahl genießen wollen; so gießen sie Wasser auf die getrockneten Beeren, und drücken den Saft aus. Pressen sie bey der Weinlese Most daraus; so kommt dieser köstliche Saft zwar in die geistige Gährung: er gehet aber sogleich in Säure über, und wird vollkommener Essig.

Der jetzt glorreich regierende Kaiser **Leopold II.** sendete als Groß-Herzog von Florenz zum Wohle seiner Unterthanen Winzer nach Champagne, um durch sie den Weinbau in den Florentinischen Staaten empor zu bringen.

Wir lassen den Champagnern die Gerechtigkeit widerfahren, daß sie den Weinbau auf dem Felde und im Keller zu ihrem Vortheile sehr geschickt behandeln, und mehr auf die Güte als Menge des Weines sehen. Zu dem Ende pflanzen sie Weinstöcke von rothen und schwarzen Trauben, weil diese einen edlen Saft haben, und sie pressen rothen, auch weißen Wein davon.

Ein guter Hausvater lerne hieraus, sich mit wenigen Weinreben zu begnügen, in der Hoffnung, er werde davon reicheren Nutzen ziehen, als von vielen, zumahl wenn diese fremder Pflege anvertrauet werden. Lehrt uns nicht die Erfahrung, daß die größten Staatskörper durch ihre eigene Last zu Grunde gegangen sind?

Ein

Ein Weingärtner lerne seine Weinstöcke so gut und einzeln kennen, als ein Vater seine Kinder, und behandle solche bey dem Schnitte nach ihren Kräften, weil die eine Gattung lieber, als die andere, aus dem Kopfe treibet, und weil ich bey dieser auf Schenkeln, bey jener auf junges Holz sehen muß. Man wähle nach der Lage des Weinberges die dienlichsten Gattungen, welche ich empfohlen, und nach ihren Eigenschaften beschrieben habe.

Behandelt man die Setzlinge genau nach meiner Vorschrift; so ziehet man gesunde Weinstöcke, welche gute und gesunde Früchte bringen werden.

Wenn aber die meisten Glieder eines Ortes nur darauf bedacht sind, vielen Most zu gewinnen, er sey, wie er wolle; so haben sie sich's selbst zuzuschreiben, wenn sich der Ruhm ihrer guten Weine nach und nach verliert.

Da der Weinbau die erste Quelle der Wohlfahrt unserer Gegenden ist; so verdient er gewiß alle ersinnliche Aufmerksamkeit, besonders bey den Großen der Erde, welche sich's zur ersten Pflicht machen sollten, zur Wohlfahrt ihrer Kinder abzweckende Anstalten zu treffen, nach dem Exempel der alten Römer, welche neben den Sitten ihrer Bürger auch über dem Feldbaue wachten.

Da mich bloß Liebe zu meinem Nächsten bewogen hat, diese zweyte Ausgabe zu besorgen; so

bitte

bitte ich um gefällige Nachsicht, und mit warmem Danke erkenne ich eine bessere Belehrung, wenn ich gefehlet habe. „Kommt ein Leser auf eine Stelle, wo er denket, dieß weiß ich schon; so soll er wissen, daß ich nicht so wohl für ihn, als für die Wißbegierigen geschrieben habe. Doch denke ich, daß jener dennoch auch etwas finden wird, welches er vorhin nicht wußte.

Prüfet alles, und das Gute behaltet.

Non omnia possumus omnes!

Marktbreit den 1ten October
1791.

Inhalt.

Erster Theil.

Von der Bearbeitung der Weinberge und von der Pflanzung und Pflege des Weinstockes S. 3 — 88.
§. 1. Von dem zweckmäßigen Boden zu einem guten Weinberge. S. 3.
§. 2 — 4. Von den verschiedenen Gattungen der Weinstöcke und Trauben. S. 4.
§. 5. Was vor der Anlegung eines neuen Weinberges zu besorgen sey. S. 9.
§. 6. Was bey der Anlegung derselben zu besorgen sey. S. 13.
§. 7. Von der Bearbeitung der Weinberge im ersten Jahre. S. 20.
§. 8. — — — — im zweyten Jahre. S. 22.
§. 9. — — — — im dritten Jahre. S. 26.
§. 10. — — — — im vierten Jahre. S. 31.
§. 11. — — — — im fünften Jahre. S. 34.
§. 12. Von den gewöhnlichen und ordentlichen Arbeiten im Weinberge. S. 35.
§. 13. Von den außerordentlichen Arbeiten im Weinberge. S. 42.
§. 14. Von den Vorzügen der Trauben an Wänden vor denen am runden Stocke. S. 47.
§. 15. Von dem im Winter unbedeckten Weinberge. S. 51.
§. 16. Von Erziehung der Fächser. S. 52.
§. 17. Von der Zubereitung derselben. S. 57.
§. 18. Von den Knothölzern. S. 59.
§. 19. Von Erziehung der Geißbärte. S. 61.
§. 20. Von Erziehung der Gräslinge. S. 62.

§. 21.

§. 21. Vom Ausbüßen in den Weinbergen. S. 63.
A. Vom Einsetzen der Zöglinge. S. 64.
B. Vom Einsenken einer Rebe. S. 66.
C. Von Erziehung eines Fächsers im Korbe. S. 67.
D. Vom Pfropfen der Weinstöcke. S. 68.
I. Vom Setzen der alten Weinstöcke, um einen Weinberg damit anzulegen. S. 72.
II. Vom Versenken einzelner alten Weinstöcke, um damit auszubüßen. S. 75.
III. Vom Versenken aller alten Weinstöcke, die schwaches Holz und wenige Früchte bringen, um solche zu verjüngen. S. 76.
§. 22. Von dem Weinstocke, dessen Reben in ein warmes Zimmer gezogen werden. S. 79.
§. 23. Von Weinstöcken in Gärten zu Buschbäumen, Pyramiden oder Kammerlatten zu ziehen. S. 81.
§. 24. Vom Schaden des Gemüses und der Bäume in Weinbergen. S. 84.
§. 25. Vom Dungmagazine. S. 85.

Zweyter Theil.

§. 1. Von unzeitigen Weintrauben eine köstliche Arzeney zu machen. S. 89.
§. 2. Von der Weintraubenpomade als Heilmittel in Brandschäden, Wunden ꝛc. ꝛc. S. 90.
§. 3. Vom Keller. S. 91.
§. 4. Von den Fässern. S. 96.
§. 5. Von der Kelter. S. 102.
§. 6. Von der Weinlese in Franken. S. 103.
Von dem Werthe des Frankenweines in Absicht auf Gesundheit. S. 106.
§. 7. Von der Weinlese in Champagne. S. 112.
A. Vom weißen Weine. S. 112.
B. Vom rothen Champagner. S. 115.
C. Vom Burgunder und unserem rothen Weine. S. 117.
§. 8. Von der Weinlese in Tokai. S. 123.
§. 9. Vom Strohweine, Beerweine. S. 125.

§. 10. Von der Gährung. S. 126.
Vom Weinöhl. S. 132.
Von der Probe der künftigen Güte des Weines. S. 133.
Vom Einkochen des Mostes. S. 132.
Wie dem Essigstiche des Weines abzuhelfen sey. S. 138.
§. 11. Von der Erhaltung und Pflege geistiger und dauerhafter Weine. S. 142.
§. 12. Von der Erzeugung und Pflege des leisen oder bald trinkbaren Weines. S. 45.
§. 13. Vom Ablassen oder Abstechen des Weines. S. 146.
§. 14. Vom Gefrieren des Mostes. S. 154.
§. 15. Von Bereitung des Essigs aus Wein. S. 155.
§. 16. — — — — — aus Weintrauben. S. 161.
§. 17. — — — — — aus den Kämmen und Trestern der Trauben. S. 162.
§. 18. — — — — aus Regenwasser. S. 163.
§. 19. — — — — aus Buttermilch. S. 163.
§. 20. Vom Pest- oder Giftessig. S. 164.
§. 21. Wie Essig durch den Frost zu verstärken sey. S. 165.
§. 22. Vom großen Nutzen des Essigs. S. 166.
§. 23. Von der Weinhefe. S. 167.
§. 24. Vom Branntweinbrennen und dem nöthigen Geschirre dazu. S. 169.
§. 25. Vom Weingeiste oder Branntweine selbst. 172.
§. 26. Von dem rohen Weinsteine. S. 178.
§. 27. Von dem Weinstein-Krystalle oder präparirten Weinsteine. S. 179.
§. 28. Vom Weinstein-Salze. S. 180.
§. 29. Vom Weinsteinöhle. S. 180.
§. 30. Von der Kupferdrucker-Schwärze. S. 181.
§. 31. Vom Lauer oder Trinkweine. S. 181.
§. 32. Vom Trester-Branntweine. S. 183.
§. 33. Vom Tresteröhl, Weinöhl. S. 184.
§. 34. Vom Grünspan aus den Kämmen und Hülsen der Trauben. S. 185.
§. 35. Von der Tinctur des Weinstein-Salzes. S. 187.

§. 36. Von dem Weinmaße. S. 189.
§. 37. Vom Schönen oder Abklären des Weines. S. 190.
§. 38. Von der kalten Schönung mit Hausenblase. S. 191.
Von der warmen Schönung mit Hausenblase. S. 194.
Von der Schönung mit Köllnischem Leim. 194.
mit Senegalischem Gummi. S. 195.
mit Hirschhorn. S. 195.
mit Eyerweiß. S. 196.
mit Sago. S. 196.
§. 39. Von Einmischung der kalten Schönung. S. 197.
§. 40. — — — — der warmen Schönung. S. 199.
§. 41. Den Wein auf Flaschen oder Bouteillen zu ziehen. S. 199.
§. 42. Vom Schwefel zum Ein- und Aufbrennen. S. 202.
§. 43. Vom Aufbrennen mit Schwefel durch eine Maschine. S. 204.
§. 44. Von Zurichtung und Füllung der Fuhrfässer. S. 205.
§. 45. Von verschiedenen Geräthschaften im Keller. S. 210.
§. 46. Von dem Kitte. S. 212.
§. 47. Von der Weinprobe bey natürlichen Weinen. S. 213.
§. 48. Von der Weinprobe bey gekünstelten Weinen. S. 216.

PRI-

PRIVILEGIVM.

Demnach dem Hochwürdigsten des Heil. Röm. Reichs Fürsten und Herrn, Herrn Franz Ludwig, Bischofen zu Bamberg und Wirzburg, auch Herzogen zu Franken 2c. 2c. der dahiesige Buchhändler Franz Xaver Kienner unterthänigst vorgestellt: wie daß Er mit dem Verfasser des Buches: Der Fränkische Weinbau, und die daraus entstehenden Producte, Johann Christian Fischer in Marktbreit einen Accord geschlossen habe, die zweyte, vermehrte und verbesserte Auflage dieses Buches als sein Eigenthum in Verlag zu nehmen, und daher gehorsamst gebethen hat, daß Höchstdieselbe ihn dahin gnädigst zu privilegiren geruhen möchten, daß kein Buchhändler, oder Buchdrucker solches Werk in dahiesig Hochfürstl. Landen binnen den nächsten zwölf Jahren nachdrucken, oder allenfalls auswärts nachgedruckte Exemplaren hereinbringen, oder verkaufen dürfe; und nun Obhöchstgedachte Seine Hochfürstliche Gnaden in Ansehung der zum Verlage dieses Wer-

kes erforderlichen Unkösten diesem unterthänigsten Ansuchen in höchsten Gnaden willfahret haben, jedoch so, daß die Exemplaren um billigen Preise abgegeben, auch Gegenwärtiges den Exemplaren vorgedrucket werden soll;

Als befehlen mehr Höchstgedachte Seine Hochfürstliche Gnaden, daß von dem Tage dieses gegenwärtigen Privilegiums auf zwölf Jahre sich kein innländischer Buchhändler oder Buchdrucker, noch auch ein fremder unterfangen soll, vorbesagtes Werk unter diesem — oder auch einem anderen Titel und Format in den dahiesigen Fürstlichen Hochstifts Landen bey Vermeidung einer willkührigen Strafe, dann der Confiscation jener also nachgedruckten oder hereingebrachten Exemplaren, weder nachzudrucken, noch von Auswärts hereinzubringen. Urkundlich unter hievorgedrucktem Hochfürstlichen Regierungs-Insiegel. Wirzburg den 3ten May 1791.

(L.S.) Hochfürstl. Wirzburg. Regierung.

§. 1.

Von der Lage der Weinberge und dem Boden, worauf sie zu pflanzen.

1) Die Gegenden, so eine vorzügliche Wärme haben, sind zum Weinbau die besten. Die, so über den 52sten Grad nach Norden liegen, leiden durch die spaten Frühlings- und baldigen Herbstfröste. Sehr hohe Berge sind auch in mittägigen Gegenden wegen der Kälte und scharfen Winden zum Weinbau nicht tauglich.

2) Der Fuß (untere Theil) der Berge, wenn solche ganz gegen Mittag (Süden) oder Süd-Süd-Ost, oder Süd-Süd-West liegen, giebt die besten Anhöhen zum Weinbau, vorzüglich wenn sie gegen die rauhen Nordwinde beschirmt sind.

3) Der Boden von verwitterten Steinen (Mergel), schwarzer oder brauner Erde,

auch mit dem dritten Theile Sand oder Letten vermischt, ist gut. Ausgewaschener grober, gelber, oder Flugsand, bloser Leimen oder Thon (Letten) taugt nicht. In jenen treibt der Weinstock wenig Holz und Früchte, und in diesen beyden kann der Zögling nicht leicht wurzeln, überdieß dringen Regen und Sonne nicht ein.

§. 2.

Von unterschiedlichen Gattungen der Weinstöcke und Trauben, so in unserem Klima zeitigen.

Jedermann wünschet, von seinen Weinbergen guten und vielen Most zu erhalten: aber wenige wenden die Mittel dazu an, beede Wünsche zu erreichen. Lerne man die vorzüglichsten Gattungen kennen, und wie solche nach und nach zeitigen. In dieser Absicht wollen wir die in unserem Lande gewöhnlichen Arten sowohl als ihre Eigenschaften bekannt machen.

1) **Elbing**, grüne, weiße und rothe.
2) **Junker**, weiße, grüne, rothe und schwarze.
3) **Muscateller**, rothe, schwarze, blaue, braune, weiße späte und frühe.
4) **Rißling**, der kleine weiße, rothe, schwarze, und große weiße, dieser unfruchtbar.
5) **Oesterreicher**, weiße, grüne, rothe und schwarze.
6) **Rothwinner**, Traminer.
7) **Fränkische**, weiße große, und weiße frühe, weiße kleine und rothe; die beyden letzten unfruchtbar.

Sel=

Seltener wurden der Zeit erzeuget:

8) Der kleine süße Burgunder, kleine Clävner schwarz.

9) Ruländer, braunroth.

Herr v. Vorster warnet in seiner Abhandlung des Rheinischen Weinbaues von der Ruländer Traube, indem zwar ihr erstes Feuer viel verspreche, aber sich nach einigen Jahren ganz verliere.

Herr Miller hingegen sagt in seinem Gartenlexicon, daß der Clävner und Ruländer den besten Wein gebe, den man nur immer trinken kann.

Die Erfahrung ist der unbefangenste Richter, welcher diesen Streit entscheidet. Sie beweiset, daß wir vom Rißling, Rothwinner und Fränkischen im starken Boden die feuerigsten Weine, hingegen im leichtern Boden einen mageren und unhaltbaren Wein erhalten.

Die Einwohner von Burgund und Champagne machen ihre rothen und weißen Weine von Clävnern und Ruländern, und wissen solche in der Weinlese, an der Kälter, und im Keller so natürlich und geschickt zu behandeln, daß sie ihr Feuer in zehen und zwölf Jahren nicht verlieren. Im zweyten Theile werde ich ausführlicher davon reden.

10) Große Burgunder, große Clävner, große schwarzblaue Trauben.

11) Dickschwarze, weniger färbig, fruchtbar und süße als Nro. 8.

12) Heunische, weiße und rothe, von beeden süße und saure.
13) Metbling, weiße; reichet nicht an die Güte der Rißlinge.
14) Fleischtraube, röthlich oder rothblau.
15) Süßschwarze, klein und süß. Schade! daß sich solche meistens bis zur Weinlese verlieren.
16) Petersilien, hat den Namen von seinem zerkerbten Laube. Er bringt einen schönen weißen Junker.
17) Färber, schwarz wie Nro. 11. Sein Blatt und Saft ist blutroth, letzter sauer.
18) Mühlrebe, hat den Namen von ihrem Laube, welches im Frühling stark bepudert scheint; die Traube ist glänzend schwarz und süß.
19) Frühe Traube, groß und weiß, von wässerigem Geschmacke.
20) Zibebe, weiße und rothe.

Weniger sind angebauet worden:

21) Umsteiner Rothwinner, dunkelroth, größer als Nro. 6.
22) Gelbe Moßler, eine große weiße Traube.
23) Gedrungene Schwarzwelsche, eine gewürzhafte Traube. Sie will eine sonnenreiche Lage und einen starken mergelichten Boden haben; indem der Stock nicht gerne aus dem Kopf treibet, so suche man seine alten Schenkel zu erhalten.
24) Malvasia, Nro. 1. mit langen Beeren, gelb — groß und süß.

Außer

Außer diesen bemerkten 24 Gattungen finden sich noch viele andere Arten, aber sehr dünne, von denen ich deßwegen keine Anzeige mache, weil solche nur in den hitzigsten Jahren, im freyen Felde zeitigen.

§. 3.

A. Folgende Gattungen halten sowohl nasse als trockene und heiße Blüte aus.

Nro. 4. kleine Rißling. — 5. Grüne und weiße Oesterreicher. 8. Kleine Burgunder. 9. Ruländer. 13. Methling. 15. Süßschwarze. 21. Umsteiner Rothwinner. 22. Moßler. 23. Gedrungene Schwarzwelsche. 24. Malvasia.

B. Folgende erfrieren nicht leicht.

Nro. 5. Oesterreicher. 8. Kleine Burgunder. 10. Große Burgunder. 11. Dickschwarze. 12. Heunische. 18. Mühlrebe. 23. Gedrungene Schwarzwelsche.

C. Folgende tragen reichlich.

Nro. 1. Elbling, grüne. 4. Kleine Rißling. 5. Oesterreicher, grüne. 9. Ruländer. 10. Große Burgunder. 16. Petersilien. 19. Frühtraube. 21. Umsteiner Rothwinner. 22. Gelbe Moßler. 23. Gedrungene Schwarzwelsche.

D. Folgende stoßen leicht an, und faulen.

Nro. 1. Elbling. 5. Oesterreicher. 22. Gelbe Moßler.

E. Folgende geben den stärksten und haltbarsten Wein.

Nro. 3. Muscateller. 4. Kleine Rißling. 6. Rothwinner. 7. Große Fränkische. 21. Umsteiner Rothwinner. 23. Gedrungene Schwarzwelsche.

F. Folgende geben einen bald trinkbaren Wein.

Nro. 1. Elbling. 5. Oesterreicher. 8. Süße Burgunder. 9. Ruländer. 15. Süßschwarze.

G. Folgende treiben stark, und ihr auf alten Schenkeln stehendes junge Holz wird zu Bögen geschnitten.

Nro. 1. Elbling. 2. Junker. 3. Muscateller. 5. Oesterreicher. 10. Große Burgunder. 19. Frühtraube. 22. Gelbe Moßler. 23. Gedrungene Schwarzwelsche.

H. Folgende tragen reichlich auf junges Holz.

Nro. 4. Der kleine Rißling. 6. Rothwinner. 7. Der große Fränkische. 8. Der süße Burgunder. 9. Ruländer. 21. Umsteiner Rothwinner.

I. Die Zeitigung der Trauben ist folgende.

1. Der Frühfränkische. 2. Frühtraube. 3. Frühweiße Muscateller. 4. Süße Burgunder. 5. Ruländer. 6. Süßschwarze. 7. Malvasia. 8. Junker. 9. Petersilien. 10. Dickschwarze. 11. Oesterreicher. 12. Elbling. 13. Rothwinner. 14. Groß-Fränkische. 15. Umsteiner Rothwinner. 16.

Meth-

Methling. 17. Mühlrebe. 18. Muscateller. 19. Heunische. 20. Gelbe Moßler. 21. Gedrungene Schwarzwelsche. 22. Große Burgunder. 23. Kleine Rißling. 24. Fleischtraube. 25. Zibebe. 26. Färber.

§. 4.

Von den vorzüglichsten Arten der Trauben.

Jede Gegend wähle sich die, so auch in mittleren Jahren zeitigen, und den besten Wein geben.

1. An der Lage vom ersten Range würde ich setzen: Muscateller, kleine Rißling, Rothwinner, Groß-Fränkische, und gedrungene Schwarzwelsche.

2. An der Lage vom zweyten Range: Rothwinner, süße Burgunder, Ruländer, grüne Elbling, gelbe Moßler, und den zehnten Stock mit Oesterreichern (Sylvaner).

3. An der Lage vom dritten Range, wenn die Erde durch die Spate, Karst oder Pflug zu bearbeiten ist — Kleefeld und Gartenfrüchte.

4. Wohl gethan! wenn man seine Zöglinge selbsten erziehet, so hat man nicht nöthig, deren 100. den Fremden zu 5 und 15 Livres zu bezahlen. Ein Livres ist $27\frac{1}{2}$ kr. rhein.

§. 5.

Was vor Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.

Wer einen Weinberg anlegen will, pflan-

zet entweder auf ein Feld, wo vorhin Weinstöcke waren, oder noch keine standen.

In beeden Fällen hat er die Fruchtbarkeit zur Absicht.

1) Kommt die Unfruchtbarkeit der Weinstöcke von ihrem Alter, so werden solche mit allen ihren Wurzeln sorgfältig ausgehauen, und sogleich mit Sezlingen gewendet.

2) Kommt aber die Unfruchtbarkeit von dem magern Boden her, so kann man zwar durch einen großen Aufwand dessen verlohrne Kräfte mit verfaultem Waasen oder sonstiger fetten Erde ersetzen, und sogleich Zöglinge einwenden;

Aber besser ist es, wenn man diesen Boden anderthalb Schuhe tief reutet; dadurch kommt der obere fruchtbare Boden unten an die Herzwurzel des Zöglings (an das Aug des untersten Gelenkes) von dem er alle Nahrung ziehet. Der untere wilde Boden kommt in die Höhe, nach einigen Jahren wird solcher durch die Witterung brauchbarer, darauf wird er von Steinen und allem Unkraut gereiniget, und ganzer 3 Jahre mit Gartenfrüchten besetzet, oder mit deutschem Klee besäet.

3) Will man eine Wiese — Acker — Kleefeld — Wüste (Ellern) zum Weinberg anlegen, so wird der Boden anderthalb Schuhe tief (welches von festem Boden zu verstehen) gereutet. Gräbt man tiefer, als der Zögling zu liegen kommt, so versinket alle Feuchtigkeit,

die

die an der Hauptwurzel (untersten Wurzel) bleiben sollte.

4) Ist im Weinberge eine Naßgalle, so wird mittels eines aufgeworfenen Grabens das stehende Wasser abgeleitet. Diesen füllt man mit Steinen aus, und bedeckt solche wenigstens 2 Schuhe hoch mit Erde.

5) Das Unkraut wird sorgfältig nebst allen Wurzeln ausgezogen, auf Haufen geworfen, und wenn die Erde getrocknet, aus dem jungen Weinberge geschafft.

6) Vor dem Einwenden der Zöglinge übersieht man den gereuteten Boden, ob sich kein Hügel oder Tiefe zeige, welchenfalls alles ausgeglichen wird.

7) Ist der Weingarten an einem hohen steilen Berge, wo öfters durch starke Gewitterregen oder vieles Schneewasser die gute fruchtbare Erde weggespühlet wird, so wäre es sehr gut, wenn sich die Nachbarn dahin verstünden, in dem gemeinschaftlichen Schlage einen kleinen Graben von einem und einem halben Schuhe breit und tief anzulegen und zu pflastern. Gehet dieß nicht an, so wird dieser Graben mitten durch den Weinberg geführt. Gesetzt, dieser wäre 300 Stöcke hoch, so fängt sich der Graben, von oben nach 25 Stöcken, abwärts an, und laufet bis zu Ende des Weinbergs fort. Wie sich der Graben seinem Auslaufe nahet, so ist er auch etwas breiter und tiefer. Unten ist eine Fanggrube, die abgeführte Erde auf-

aufzunehmen. Das wilde Wasser in den Hauptgraben zu leiten, werden kleine Gräben, von dem obersten Stocke, linker und rechter Hand, auf beeden Seiten, angeleget, und bekommen eine rechte winkelichte Lage, in der Gestalt eines Herzens so, daß beede bey dem Anfange des Hauptgrabens am 25sten Weinstock zusammen laufen.

8) Sind Mauern anzulegen, so werden solche, noch vor dem Einwenden der Setzlinge, zu Stande gebracht.

9) Wir wollen annehmen, der Weinberg von 300 Stock hoch, und 100 breit, hätte 4 Abtheilungen, als:

A.	Den Boden (der unterste Theil des Bergs) von . . .	110	Stock hoch.
B.	Den ersten Schild .	90	—
C.	Den zweyten Schild .	75	—
D.	Den dritten Schild .	25	—

Demnach werden drey Mauern angelegt; die oberste D. nimmt links und rechts, nach den zwo Seitengräben, ihre Richtung so, daß solche ein Herz bildet, und das von der Mauer abstürzende Wasser durch die kleinen Gräblein in den mittleren Graben geleitet wird.

Es wäre überflüßig, wann ich die Anlage der zweyten und dritten Mauer berührte.

10) Der Grund der Mauern wird zwey Schuhe tief, und diese unten noch so breit als oben angeleget. Solche laufen von unten schräg an, und zwar auf 1 Schuh Höhe 2

Zoll.

Zoll. Dieß beträgt auf eine Mauer von 6 Zoll Höhe, 1 Schuh. Der Kopf der Mauer wird gewölbt, so, daß die Steine auf die schmale Seite zu stehen kommen.

11) Ist es möglich, so suche man oben am Weinberge das wilde eindringende Wasser durch Gräben abzuleiten.

§. 6.
Was bey Anlegung neuer Weinberge zu besorgen.

1) Von den Gattungen der Weintrauben, und ihrem verschiedenen Verhältnisse — der Blüte — Frost — Ertrag — Fäulung — Güte — altem und jungen Holz, auch Zeitigung habe ich das Wesentlichste erwähnet.

2) Wie man säet, so wird man ärndten. Da wegen der sogenannten **Lauben**, welche in Franken an vielen Orten eingeführet sind, und eigentlich einen abgemessenen Weinbergsdistrikt besagen, dem Weinbergsbesitzer die Zeit der Weinlese von Herrschafts wegen bestimmt wird, so ist es schädlich, wenn die frühen reifen Gattungen in die **letzten**, hingegen die spaten reifen Gattungen in die **ersten Lauben** kommen.

Wo dem Weingärtner nicht erlaubt ist, seinen **Zehenden** am Weinberge abzureichen, sondern, wie in einigen Gegenden von Süd-Franken, oder dem angränzenden Schwaben, die gemosteten Trauben in die herrschaftliche Kälter gebracht, dorten erst verzehndet, und

was mehrere Besitzer auf verschiedenen Bezirken abgelesen haben, zu einer Masse zusammen geschüttet, auf einer und eben derselben Presse gekaltert werden muß, da läßt sich leicht ersehen, welch ein beträchtlicher Nachtheil der Güte des Weines aus einem solchen Mischmasch zuwachse, und wie weit man durch eine so üble Gewohnheit, da Gutes und Böses miteinander vermengt wird, von jener Vollkommenheit zurückbleibe, die im entgegengesetzten Falle zuverläßig erscheinen, und die ganze Gegend durch die größere Güte ihres Weines theils berühmter, theils glücklicher machen würde. Des Nachtheils zu geschweigen, welchen der junge Wein durch die Gährung über den Kämmen, und schwarzen Trauben in Ansehung seiner Farbe und Geschmacks erhält.

3) Hat man einen sehr hitzigen trockenen Boden, so kann vor Winters, mit der Vorsicht, daß kein Schnee oder gefrorene Erde an die Wurzel des Weinstocks komme, nach dem Winter, wann die obere Erde abgetrocknet, der Platz je früher, je beßer, und zwar im hitzigen Boden, hoher Berge drey und einen halben, in der Ebene aber vier Schuhe weit abgestecket und gewendet werden, wodurch die obere fruchtbare Erde an die Herzwurzel des Weinstocks kommt. Dieß Wenden wird unten angefangen, die Arbeit geht um die Hälfte geschwinder, als wenn ich oben anfange, und die Erde gegen den Berg ziehe.

4) Die Weite der Weinstöcke, der schwere

und

und fruchttragende, oder leichte Boden dient dem geschickten Weingärtner zur Regel, seinen Schnitt zu machen. Zum Beyspiele: 3 Schuhe weit 3 Schenkel, 4 Schuhe 4 Schenkel.

5) Da wir keine Wände (Spaliere) haben, wo das erste, zweyte und dritte Hacken, vom Fuß des Berges gegen dessen Anhöhe, in gerader Linie geschehen könnte, weil die an Pfählen befestigten Reben der Weinstöcke, so beynahe einen Zirkel bilden, solches verhindern, so geschieht das zweyte Hacken (Brachen) von der rechten gegen die linke Seite. Wäre die Lage von rechten gegen die linke abhängig, so werden einige Zeilen, es seyen die obern oder untern, wie es sich am besten thun läßt, zu Winkeln (Stümmeln) abgestecket, wovon aber die äußerste Zeile sich ausnimmt, dann fällt die Erde dem Arbeiter von selbst zu.

6) Ist ein Feld abgestecket, und es zeiget sich, daß an der obern Breite 20, an der untern aber 22 Stöcke sind, so kommen diese 2 Winkel, und so alle übrigen, auf die rechte Seite. Will man solche ganz wegbringen, so sind beede Breiten in 21 Stöcken einzutheilen.

7) Nach jedes Orts Herkommen bleibe man 2 Schuhe vom Nachbar, so wird der Schlag (äußerste Zeile) 4 Schuhe weit.

8) Ist der Wendgraben nach seiner Breite von einem Zeichen zum andern, es sey am Berge oder in der Ebene (Niederung), horizontal

rizontal (waagrecht) ausgeschöpfet, so wird an den auf beeden Seiten stehen gebliebenen Zeichen die Wendschnur fest angezogen, und giebt man Acht, daß sich solche in der Mitte nicht einschlage (vertiefe).

Nach dieser, und wo die Wendlatte die Schnur durchkreuzet, werden die Zeichen senkrecht eingeschlagen, so, daß deren Kopf dem neugewandten Boden gleich stehet.

9) Ein halber Schuh vom Zeichen vorwärts wird ein waagrechtes Lager 3 bis 4 Zoll tief, 6 breit, und 12 Zoll lang ausgegraben, in dieses kommt eine Schrenze (ein Korb, der 4 Mannshüte Erde fasset) der besten fetten abgelegensten Erde.

10) Legt man an Bergen den Tritt (Stange) des Zöglings ruckwärts, so kommt der Weinstock nach vielen Jahren weniger aus seinem Lager.

11) An das Zeichen wird eine volle Schrenze guter Erde gebracht, um eine Böschung zu machen. Werden aber Reben oder Geißbärte eingewendet, so kommt an das Zeichen mehrere klare Erde, auf diese wird der Zögling gebögt, das ist in einen halben Zirkel gelegt, sonst würde dessen Rinde, weil solche keinen Schwanenhals wie die Fächser haben, bersten.

12) Der Setzling wird genau unter seinem obersten Auge (Köpflein) an das Zeichen gebunden, so, daß dieses mit der alten, und

nicht

nicht mit der gewendeten Erde gleiche Höhe habe.

Diese Regel leidet eine Ausnahme. Kommen nämlich die Zöglinge an einen Berg, z. B. wie ich §. 5. Nro. 9. erwähnt habe; so werden solche in der untersten Abtheilung 40 Stöcke hoch dem alten Boden gleich, die folgenden 40 Stöcke 1 Zoll tiefer, und die übrigen 30 Stöcke 2 Zoll tiefer gesetzet.

Auf die nämliche Art wird in dem ersten, zweyten und dritten Schilde verfahren.

Die Ursache ist, weil sich die Erde von der Höhe nach der Niederung ziehet.

13) Der an das Zeichen mit einer Weide befestigte Zögling wird mit guter milder oberer Erde bedeckt, so, daß keine groben Erdklößeauf ihm zu liegen kommen. Die Erde wird nicht getreten; denn dieß ist eine mörderische Handlung, wodurch schon viele Zöglinge in der Mitte entzwey gesprungen sind, weil durch das Anbinden der Kopf nicht nachsinken konnte.

14) Oft wollen die Zöglinge in einem Boden, der viel Salpeter, oder ausgewaschenen magern Sand, oder wenige Erde hat, nicht gedeihen.

Hier wird solcher nach Nro. 11. gebögt gelegt, daß er an seiner Länge nichts verliert. Wenn er auch nicht mehr als 10 Zoll Erde über sich und 2 Zoll gute Erde unter sich hat, so wird er dennoch nach Wunsch wachsen.

15) Die Stirne an dem vorwärts lie-

genden alten Grunde wird unten eingehauen, und alle Erde klein verarbeitet.

Durch das Ausschöpfen des zweyten Wendegrabens wird der erste vollkommen ausgefüllet.

Die Platte des Zeichens bleibt unbedeckt. Wenn die Arbeit geendiget ist, so wird der letzte oberste Wendegraben mit der unten am ersten Graben geschöpften entbehrlichen Erde ausgefüllt.

16) Wenn die Wärme an den alten Weinstöcken die Augen hervortreibt, das ist, wenn solche aus der Wolle sich entwickeln, und grüne Blättchen bekommen; so wird nach den Setzlingen gesehen. Wenn solche geschoben haben, werden sie von der festen Erde befreyet, das ist, gelüftet, aber nicht der Sonne bloß gestellt (denn diese würde die zarten weichen Keime (Käs) verbrennen) sondern 1 oder 2 Zoll hoch mit feiner Erde, oder Sand, oder wenigem Mooße bedecket.

17) Wenn ich mit dem Lüften der Setzlinge, besonders der Knothölzer, verweile, so wächset der Keim (Sporn) entweder unter sich, oder er ersticket.

18) Ist die Höhle des gelüfteten Zöglings vom Regen zugeflößet, so wird derselbe nicht eher gelüftet, als bis die Erde rußtig gerissen, das ist, eingedicket ist, und sich, ohne zu schmieren, abheben läßt.

19) Man hält den Weinberg rein von

allem

allem Unkraut, und behacket solchen nur ein Mahl im Monath-Julius.

20) Wenn die Zöglinge stark gewachsen sind, werden solche im ersten Jahre gerissen (§. 7. Nro. 10. lit. A. u. B.).

Bey geringerem Wuchse, und wo man doch viele Weinfächser ziehen wollte, wird erst im zweyten Jahre gerissen.

21) Man reiße, oder reiße nicht, so wird der Zögling zu Anfang des Novembers unter dem Kopfe 6 Zoll tief von seiner Erde befreyet, und alle Thauwurzeln, die er an dem ersten und zweyten Gelenke getrieben hat, nicht genau von der Stange, sondern so weggeschnitten, daß ½ Zoll lang davon stehen bleibe.

22) Wenn der Weinstock in der frühen Jugend nicht von seinen Thauwurzeln (die Wurzeln gleich unter dem Kopfe) befreyet wird; so macht der Weinstock keine Herzwurzel. Fällt nasse, oder trockene, oder sehr kalte Witterung ein, so werden diese Thauwurzeln todt, und der Kopf bringt im ersten Falle Heerlinge, im andern schwaches Holz. Um das Haupt des Weinstockes mehr vor dergleichen Schäden zu schützen, setzet man den Zögling 2 Zoll tiefer, als Nro. 12. gesagt worden.

Im westlichen Franken sind Gegenden, die zur Grundlage Felsen, und nicht mehr als 10 bis 12 Zoll Erde haben. Die Besitzer lassen an den Weinstöcken alle Thauwurzeln stehen. Wenn hingegen im Winter starke Kälte ein-

 fällt,

fällt, und die Erde nackt, und mit keinem Schnee bedeckt ist; so erfrieren die oberen Wurzeln. Alsdann treibt der Weinstock nur wenige schwache Reben. Diese Herren handelten weislich, wenn sie 2 Schuh lange Fächser wendeten.

23) Die Schosse (Schößlinge der Reben), welche der Stock aus dem Kopfe getrieben hat, werden bis gegen 4 Zoll hoch zurück geschnitten, und dann wird das Köpflein im November eine Hand hoch mit Erde bedecket.

§. 7.

Von Bearbeitung der Weinberge im ersten Jahre.

1) Der junge Weinberg wird im Frühling gehacket. Wenn die Augen ausgehen, und kein Frost mehr zu erwarten ist, so werden die Zöglinge gelüftet.

Jetzt verbrennet die Sonne nichts.

2) Wird ein Stöcklein durch Regen zugeflößet, so verfährt man nach §. 6. Nro. 18., hält den Weinberg von Unkraut rein, und behacket solchen im Heumonathe das zweyte Mahl.

3) Will und kann man Gräßlinge machen, so wird nach Vorschrift verfahren.

4) Zwischen Laurentii und Bartholomäi werden die Schosse bis auf 2 Augen vom Kopfe zurück geschnitten, damit das Holz zeitige.

Wenn von den Augen die Rede ist, so verstehet sich dieß auf einer Seite.

5) Es ist eine Regel, alle gerissenen Stöcke zu düngen. Da dieses entweder im November dieses Jahrs, oder zu Anfang des Märzes im künftigen Jahre geschieht, so wird der Dung zu Ende Augusts oder im Anfange des Septembers eingemacht. Desto vollkommener wird solcher aufgelöset, und von guter Wirkung seyn.

6) Zu dem Ende wird am Berge einen Schuh, und auf der Ebene ¾ Schuhe hinter dem Kopfe des Stöckleins, das ist, auf dem Tritte, eine Stufe gemacht einen Schuh breit, anderthalb Schuh lang, und einen halben tief.

Die feste Erde der Stufe wird mit dem Karst einen halben Schuh tief aufgegraben, in diese Stufe eine halbe Schrenze (2 Hüte voll) von gemischter Erde und Besserung gethan, und mit weniger Erde bedecket.

7. Man verhüthe, daß der Dung den Schnitt oder beschädigten Theil des Weinstocks unter der Erde nicht berühre, sonst würde er brandig.

8) Wenn im November durch kleine Fröste das Laub abgestorben ist, so wähle man, ob vor dem Winter oder im Frühlinge gerissen werde. Im ersteren Falle verweinet sich der Stock gar nicht. Das Reißen (Abwerfen) hat den Vortheil, daß die Stange (Fuß) und der Kopf des Stocks stärker werden, wo er künftig mehrere und fruchtbarere Reben treibet.

9) Es werde im November oder März

gerissen, so räumet man das Stöcklein 6 Zoll tief auf, und alle Thauwurzeln werden von der Stange weggeschnitten.

10) Das Reißen geschicht auf zweyerley Weise:

A. Entweder schneidet man alle aus dem Kopf gewachsene Schosse, die nach Nro. 4. auf 2 Augen zurück geschnitten wurden, bis auf ½ Zoll vom Haupte weg, oder

B. Man läßt alle Schosse stehen, schneidet aber sämmtliche Augen am Holze bis auf das unterste auf dem Haupte weg. Da die Zweige geblendet sind, so treibet der Stock aus dem Kopfe, ohne zu thränen.

11) Jeder Schnitt geschiehet hinter dem Auge schräge.

12) Der gerissene Stock wird 6 Zoll hoch mit lockerer Erde bedecket.

13) Findet sich beym Reißen, daß ein Stöcklein verdorben ist, so wird durch das umgekehrte Zeichen solches bemerkt, um es vor dem Winter oder Frühlinge durch einen Zögling auszubüßen.

§. 8.

Von Bearbeitung der Weinberge im zweyten Jahre.

1) Wenn die Setzlinge anfangen zu treiben, so wird der Weinberg behacket. Geschiehet es zu spät, so nehmen die jungen Keime durch die Erdklöße Schaden. Auch ist wohl

zu merken, daß das Haupt nicht mit Erde zugeworfen werden dürfe.

2) Jedes Hacken geschiehet in schmalen Hieben, und wo es die horizontal liegende Stange erlaubet, durch Nachhiebe.

Das tiefe und grobe Hacken und zu viel Erde auf einmahl genommen, wodurch die andere unbearbeitete oft bedeckt wird, bringt Schaden.

3) Wenn der Weinberg Besserung (Dung) bekommen hat, so wird die Stufe, worin solcher lieget, zwar behacket, aber nur gelüftet, so daß er mit seiner Erde bedeckt bleibet.

4. Wenn die Schosse einen oder anderthalb Schuh gewachsen sind, wird zwischen zweyen ein Pfahl geschlagen, um solche mit Stroh anzubinden (häften), und sie gegen starke Winde zu schützen.

Dieß Häften geschiehet so oft im Sommer, als es nöthig ist.

5) Im Junius wird der Weinberg zum zweyten Mahl behacket, und die Erde wieder an den Stock gezogen. Ist es nöthig, so geschiehet diese Arbeit zu Ende Augusts oder zu Anfang des Septembers das dritte Mahl (dribetten).

Daß diese Arbeit, und keine andere, bey ganz durchweichter Erde oder nasser Witterung geschehe, ist überflüssig zu sagen.

Dies

Dieses Brachen wird von der rechten Hand gegen die linke verrichtet. Man fange oben oder unten an, so ist es einerley. Jedoch findet eine Ausnahme statt.

Wenn die Weinstöcke an Wände gezogen sind, und solche von der Niederung gegen den Berg laufen, so geschiehet das Brachen wie das Hacken.

Im Rheingau brachen die Weingärtner von oben nach der Niederung, welches in Franken nicht Sitte ist.

6) Der Weinberg wird rein gehalten. Es ist unverantwortlich, Queken (Triticum repens), Beerwinden (Convolvulus arvensis), Judenkirschen (Physalis Alkekengi) 2c. 2c. darin anzutreffen. Solche werden schon beym Reuten oder Einwenden der Zöglinge weggeschaffet.

Das andere Gras läßt man keinen Samen tragen, damit der Boden rein werde. Hätte man aber einen solchen zu einer Wiese ausgearteten Weinberg durch Kauf erhalten, so muß er im Monathe December oder Januar behackt werden §. 13. Nro. 2. Wenn anders die Witterung solche Arbeit erlaubet. Auch ist nicht zu vergessen, das Unkraut sammt der Wurzel auszuziehen.

7) Um oder nach Bartholomäi werden die Schosse, wenn deren Holz braun, nämlich zeitig ist, 30 bis 36 Zoll lang zurück geschnitten.

8)

8) Sollte ich aber von diesen eine Rebe zum Einsenken nöthig haben, so wird sie nicht zurück geschnitten.

9) Im October oder November werden die Pfähle aus der Erde gezogen, auf Haufen gesetzt, und der Theil, welcher in der Erde gewesen ist, wird über sich gestellet.

10) Die Weinreben werden, um solche vor dem starken Froste zu verwahren, mit Erde bedecket, und zwar geschiehet es auf folgende Art. Wenn unter dem Haupte des Stocks, wegen der im Frühling weggeraumten Erde, eine Höhle (Vertiefung) ist, so wird diese vermittelst der Haue nicht nur mit Erde ausgefüllet, sondern noch mit mehrerer Erde unter dem Haupte des Weinstocks ein Sattel gemacht, worauf die Reben zu liegen kommen. Ohne diesen Sattel würden nicht nur einige alte, sondern auch mehrere jährige Reben im Niederlegen Schaden nehmen.

Hierauf fasset der Arbeiter das Ende der Reben mit der rechten Hand, drückt solche mit der linken so genau, als sich thun läßt, zusammen, und leget sie auf die Erde. Dann tritt er sanft mit dem Fuße darauf, und bedecket sie nur mit so viel Erde, daß sie liegen bleiben. Bringt man zuviel Erde auf die Reben, so werden deren Augen bey trockenem Winter schimmlig und fallen ab.

Das Haupt des Weinstocks wird wieder besonders 6 Zoll hoch mit Erde bedecket.

Dies

Dieß Decken geschieht nach der Länge, von der Niederung gegen den Berg. Hat man einen steilen oder hoch anlaufenden Berg, wo das Schneewasser gern flößet und einreißet, so werden, wenn 10 Zeilen nach der ganzen Breite des Weinbergs der Länge nach gedeckt sind, 2 Zeilen nach der Breite gedeckt.

§. 9.

Von Bearbeitung der Weinberge im dritten Jahre.

1) Gegen die Mitte des Monathes März um Gertraud werden die mit Erde bedeckten Weinreben, wenn anders die Frühlingswitterung es erlaubet, sanft aufgezogen, der Kopf von seiner Erde befreyet (geräumet) und die Thauwurzeln abgelöset.

2) Das Abschneiden der Thauwurzeln, welches meine Landsleute bisher ziemlich vernachlässiget haben, empfehle ich nachdrücklich. Die Ursache davon habe ich §. 6. Nro. 22. angeführet.

3) Wer künftig fruchtbare, gesunde Weinstöcke will, der schneide wenige und kurze Reben.

4) Will man die Reben zu Fächsern machen, so behandelt man solche nach §. 16. Außer dem wird auf folgende Art verfahren.

5) Von allen jungen Stöcken, wo vier oder mehrere Reben sind, werden die zwey stärksten, welche an der Seite des Kopfes

stehen.

stehen, von fünfzehn bis zwanzig Zoll lang, zu Halbreben, und zwey Reben zu Sturzeln, jede auf 2 Augen oder 6 Zoll lang geschnitten.

6) Die Stöcke von 3 Reben werden zu zwey Halbreben und einer Sturzel geschnitten. Sollte aber die Stange schwächer als die stärkste Rebe seyn, so werden diese zu Blendstorren gemacht.

7) Die Stöcke von einer oder zwey Reben werden zu Sturzeln von 6 bis 9 Zoll lang geschnitten. Alle Augen kommen weg, sogar wird die äußere braune Haut des Holzes abgeschälet. Davon haben sie den Namen Blendstorren.

Durch diese Behandlung treibet der Stock aus dem Kopfe mehrere Reben. Würde man sein jähriges Holz im Frühlinge reißen, so verweinte sich der Stock zu viel, welches bey dem Riß vor dem Winter oder durch die Blendstorren nicht geschieht, und da man nicht gern jähriges Holz reißet, es seye dann nach §. 6. Nro. 4. stark gewachsen, so gewinnt man ein Jahr an Früchten.

8) Die Reben, welche auf der Mitte des Kopfes stehen, werden, wenn man die Auswahl hat, abgeworfen, weil sie sonst alle Nahrung allein an sich ziehen; der Schenkel wird dadurch zu stark, der, wenn man ihn endlich herausschneidet, dem Kopf eine grosse Platte machet, wodurch jener vertrocknet und verdirbt.

9) Erlauben es die Kräfte des Weinbergs, so kann man die überflüssigen Reben zu Fächsern machen.

10) Am obersten Auge darf der Schnitt lang vom Holze seyn; denn desto weniger vertrocknet jenes. Man gewöhne sich den Pfeifenschnitt an, damit der Saft hinter dem Auge ablaufe, und dieses nicht ersticke, besonders wenn das Reißen im späten Frühlinge geschieht.

11) Wenn das abgeschnittene Holz aus dem Weinberge geschafft ist, werden jedem Stock 2 Pfähle gegeben, und daran die Halbreben mit Weiden angebunden.

12) Dann läßt man das erste Mahl vor oder nach Walburgis hacken.

13) Wenn die Schosse einen Schuh lang gewachsen sind, gehet man die Stöcke durch, und bricht alles das Holz aus, welches der Frucht und dem künftigen Tragholze schadet.

Diese Arbeit wird von der Hand eines geschickten Weingärtners vollbracht. Bricht man zu bald aus, ehe die Schosse einen Schuh lang sind; so ist das Holz nicht genau kennbar, und treibet alsdann Geitz. Bricht man zu langsam, so hat der Stock viele Kräfte verschwendet.

Wir haben bey Nro. 5. dem Weinstock zwey Halbreben, jede von 15 bis 20 Zoll, und zwey Sturzeln, jede von 6 Zoll lang, aufge-

geschnitten. Wir wollen annehmen, daß alle Augen gewachsen sind.

Einer von den 2 schönsten untersten Schossen giebt künftiges Jahr den Bogen. Dieser wird nicht abgebrochen, wohl aber der Geitz bis auf einen Zoll ausgezwicket. Die über demselben oder unter ihm stehenden werden, wenn solche keine Früchte haben, bis auf einen halben Zoll vom alten Holz abgebrochen, und an dem Schosse, welcher Früchte hat, bleiben über der obern Traube 3 Blätter stehen.

14) Jetzt wird gehäftet. Dieß geschiehet so oft, als es nöthig ist.

15) Vor der Blüthe der Trauben wird das zweyte Mahl gehacket. Den magern und hitzigen Weinbergen, die kurzes und schwaches Holz treiben, ist das frühe Brachen vorzüglich heilsam. Doch machen fette Weinberge eine Ausnahme. Sieh §. 12. Nro. 4. Lit. d.

Während der Blüthe sollte niemand im Weinberge arbeiten, besonders wenn ein Thau gefallen ist, oder wenn es geregnet hat; indem man dadurch verursachen kann, daß die Traube wegfällt.

16) Das Ausgrasen ist eine verdrießliche Arbeit. Das Gras entziehet dem Stocke die Nahrung. Ueber dieß kostet es oft mehr, als wenn man zum dritten Mahle zu der Zeit, wo die Beeren der Trauben anfangen zu zeitigen, hacken läßt, doch wohl verstanden, wenn alsdann große anhaltende Dürre es nicht ganz

ver-

verbietget; denn in diesem Falle würde die in der Geburt stehende Traube alle Feuchtigkeit verlieren, und im Wachsthume gehindert werden.

17) Wenn beym zweyten Hacken (Brachen) die Erde nur in groben Schollen gebrochen wäre, wo Luft und Sonne alle untere Feuchtigkeit verzehren müßten; so ist das dritte Hacken auch bey großer Dürre nützlich: nur muß man auf der Oberfläche die Erdschollen zerschlagen.

18) Um Laurentii gegen Bartholomäi, wenn das Holz zu zeitigen anfängt, und von unten hinauf gelb und braun wird, sollen die Ruthen, welche über die langen Pfähle gewachsen sind, diesen gleich abgeschnitten werden, theils damit das Holz besser zeitige, und theils um dasselbe, da es im kommenden Frühlinge ohnehin zurück geschnitten wird, bequemer mit Erde bedecken zu können.

Schneidet man zu frühe, so treibet die Ruthe aus jenen Augen, die künftig Früchte bringen sollten, nur Geitz.

Hat man einen Einsenker nöthig, wie ich §. 8. Nro. 8. erwähnet habe, so bleibt die Rebe so lang, als solche nöthig ist.

19) Hat ein Frühlingsfrost die Hoffnung nicht vernichtet, so siehet man mit Vergnügen die ersten Früchte des Fleißes.

20) Zur gehörigen Zeit werden die Pfähle gezo-

gezogen, und die Reben sammt ihrem Haupte mit Erde bedecket.

§. 10.

Von Bearbeitung der Weinberge im vierten Jahre.

1) Wenn die ersten Arbeiten nach §. 9. Nro. 1. geschehen sind, so wird jede von den im vergangenen Jahre aufgeschnittenen zweyen Halbreben zu kleinen Bögen gemacht.

2) Wenn auf dieser Rebe die zwey untersten Schosse unverbrochen stehen geblieben sind, so wähle man die stärkste (fruchtbarste) zum Bogen. Alles Holz über derselben wird weggeschnitten.

Anmerkung.

In unserem Lande bringt es die Gewohnheit mit, alles Holz genau wie an den Bäumen von Pfirsichen und Aprikosen abzuschneiden. Dieser ihre Wunde wird mit der Gärtnersalbe von Thon und Kühmist überstrichen; der Anstrich wird mit Leinwand bedecket, und mit Bast verbunden: aber die Wunde der Weinreben stehet bloß, wodurch natürlicher Weise der Saft vertrocknet, der doch die Rebe (Schosse) nähren soll.

Es ist demnach besser, bey dem Schnitt am alten Holz wo nicht einen ganzen, doch wenigstens gemäß dem §. 9. Nro. 13. einen halben Zoll stehen zu lassen, und solchen im folgenden Jahre ganz wegzunehmen.

Wer

Wer die Glimpfe (Klammern) an der Rebe stehen läßt, verliert nichts.

3) Wenn die zwey Sturzeln nach Erwarten getrieben haben, so wird an jeder die stärkste unterste zu einer Halbrebe, und alles obere Holz ganz weggeschnitten.

4) Sollte aus dem Haupte junges Holz getrieben haben, so wird einer der stärksten Schosse, welcher nicht in der Mitte, sondern außen am Kopfe stehet, zu einer Sturzel von 2 Augen aufgeschnitten.

5) Wenn aber nur die voriges Jahr aufgeschnittenen 2 Halbreben und 2 Sturzeln da wären, dann wird auf einem der stärksten Bogen der Schoß unter solchem zu einem Sturzel von 2 Augen geschnitten; versteht sich, auf einer Seite (s. §. 7. Nro. 4.) besonders wenn die Weinstöcke von §. 3. Lit. G. sind, um die alten Schenkel zu erhalten.

6) Wer von seinem jungen Weinberge künftig viele Früchte erwartet, und nach der angegebenen Vorschrift geschnitten hat, darf der Rebe eines jungen Stockes kein Gegenholz lassen, außer in dem erst gedachten Falle.

7) Der vollkommene Stock erhält drey Pfähle, so, daß nahe unter dem Haupte der erste, und einen Schuh von diesem in gerader Linie der zweyte und dritte Pfahl zu stehen kommt. Ich habe §. 9. Nro. 3. kurze Reben empfehlen, da gehet es an, wenn ein Pfahl von dem andern nur einen Schuh weit absteht;

stehet; bey langen Bogen werden die Pfähle weiter von einander gestecket.

8) Weil die 3 Pfähle in einer Linie stehen, so haben wir, nach Weise der Rhingauer, Wände (Spaliere). Demnach werden von den 2 langen Reben auf folgende Art Bögen gemachet.

Die dem unteren Pfahle nächst stehende lange Rebe wird nahe am oberen Ende des alten Holzes, und eben so die zweyte lange Rebe an dem obersten Pfahle mit Weiden befestiget. Beyde Bögen nebst den 2 Halbreben kommen an dem mittlern Pfahle.

9) Wenn die Schosse einen Schuh lang getrieben haben, bricht man die 2 Halbreben und Sturzeln nach §. 9. Nro. 13. aus.

Die Schosse, welche den Bogen machen, und künftig im Ausbögen heraus geschnitten werden, werden alle ausgebrochen, (das heißt den Vorschloz wegbrechen) so, daß über jeder obersten Traube 3 Blätter hangen bleiben. An vielen Orten wird die Rebe nicht eher niedergezogen, als bis der Schoß 1 Schuh lang gewachsen ist, wo erstens ausgebrochen, dann gebögt wird.

Sollte es aber dem Weinstocke künftig an Tragholz fehlen, so wird der hinterste Schoß auf dem Bogen nicht ausgebrochen, um von demselben im künftigen Jahre den Bogen machen zu können.

10) Die Arbeiten sind dieselben, wie im

 vori=

vorigen Jahre, und weil die Weinstöcke nicht mehr als 2 Bögen haben, und über dieß an Wände gezogen sind, da sie Luft und Sonne reichlich genießen; so wird das Abblatten des Laubes nicht nöthig seyn.

Wenigstens darf die Rebe nicht auf Ein Mahl ganz entblößet werden, sondern in Zeit von 4 Tagen wird wieder etwas nachgeholfen. Diese Arbeit geschiehet, damit das Holz und die Traube vollkommen zeitigen kann.

11. Vor dem Decken werden die Bögen, nämlich das auf dem Schenkel stehende Holz, welches Früchte getragen hat, und entbehrlich wird, weil ein junger fruchtbarer Schoß an dessen Stelle kommt, nicht genau, sondern bis auf einen Zoll altes Holz weggeschnitten; denn sonst würde der jährige Schoß im Niederlegen von seinem Schenkel abspringen. Die Absicht geht dahin, um lange Ruthen zu erhalten, die sich genau mit Erde bedecken lassen.

§. 11.

Von Bearbeitung der Weinberge im fünften Jahre.

Jetzt haben wir einen vollkommenen Weinberg.

1) Die Stöcke, welche im vorigen Jahre zwey Bögen hatten, bekommen nun drey Bögen, eine Halbrebe und 1 Sturzel, oder 4 Bögen und einen Sturzel.

2) Sollte aber Nichts aus dem Haupte

getrie-

getrieben haben, so lassen wir auf dem stärksten ältesten Schenkel den untersten Schoß zu einem Gegenholze von 1 oder 2 Augen stehen.

3) Die übrigen Stöcke werden nach ihrem Wuchse behandelt.

§. 12.

Von den gewöhnlichen (ordentlichen) Arbeiten im Weinberge.

1) **Auslassen.** Das heißt, die mit Erde bedeckten Reben um Gertraud aufziehen.

2) **Räumen.** Den Kopf des Weinstocks und dessen Stange von der Erde befreyen, um die Thauwurzeln abzuschneiden, und den Kopf von seinem überflüssigen jungen und alten Holze zu befreyen.

3) **Pfähle vertragen**, daß solche in der Nähe sind; die Stöcke, welche Sturzeln oder Blendstarren erhielten, oder im Frühlinge gerissen werden, mit kleinen Pfählen bemerken.

4) **Schneiden**: dem Stocke seine überflüssigen Reben abnehmen, um den Frucht bringenden alle Nahrung zu verschaffen; ferner dieselben von ihren entbehrlichen Nebenschossen befreyen, und endlich den Kopf sauber ausschneiden und reinigen.

Eine Arbeit, die nur jene verrichten sollten, welche die Kräfte des Bodens und die Natur jedes Weinstockes kennen.

a) Man schneidet in hitzigen, trockenen

oder magern Weinbergen, wenn solche nicht bedeckt sind, schon im Februar bey sonnenwarmen Tagen: in den bedeckten, sobald ihre Reben um Gertraud aufgezogen und geräumet sind.

b) Der frühe Schnitt, der nicht thränet (weinet), ist den Weinstöcken, die nicht viel aus dem Kopfe treiben, vorzüglich gut. Wer sich von dieser Wahrheit überzeugen will, der schneide eine lange Rebe, wenn der Saft laufet, stecke ihr Ende in den Hals einer leeren Bouteille, deren Bauch in der Erde schräge lieget: so wird sich zeigen, wie viel der Weinstock Saft verliere.

c) Die Weinstöcke, die nicht viel aus dem Haupte treiben, hingegen auf allen Augen Früchte bringen, bekommen wenige und kurze Bögen, und oft auf einem Schenkel 1 oder 2 Gegenhölzer, indem dadurch der Schenkel erhalten wird. Wenn aber kein junges Auge an dem alten Holze wäre, so sticht man mit der Spitze der Heppe in einen grünen Ort des Schenkels. Obgleich oft im ersten Jahre nur Blätter entstehen, so wachsen doch im zweyten schon lange und starke Ruthen.

d) Weinstöcke im starken fetten Boden treiben viel Holz und wenig Früchte. Man schneide sie also nicht eher, als bis der Saft laufet, und brache solche spät, bis ihr Holz von unten braun zu werden anfängt. Beyde Mittel werden besser wirken, als der abnehmende Mond.

Diese

Diese mastigen Weinstöcke treiben viele junge Reben aus dem Haupte und den Schenkeln. Sie bekommen kein Gegenholz oder Halbreben, sondern vier lange Bögen und eine jährige Halbrebe aus dem Kopfe. Wenn aber dieses nicht wäre; so bekommen sie auf dem ältesten Schenkel wenigstens einen Sturzel von ein oder zwey Augen.

Einer meiner Freunde hatte in starkem mergeligem Boden vier Morgen Weinberge, die er jährlich düngte. Sein Gärtner schnitt gleichwohl nur vier Bögen und eine Halbrebe auf. Der Weinberg trug reichlich. Der Gärtner starb. Sein Nachfolger schnitt fünf auch sechs lange Bögen und zwey Halbreben, oder anstatt dieser Gegenhölzer an jedem Stocke auf.

Der Weinberg wurde wie vorhin jährlich gebessert, brachte aber nur die Hälfte Früchte.

Zu erfahren, ob im Frühlinge die Weinreben durch die Kälte gelitten haben, schneide man an dem oberen Theile den Knoten durch. Ist der Schnitt grün und saftig, und das Mark von der gewöhnlichen Farbe; so ist die Rebe gut.

Dem Schneiden der Weinstöcke, an denen ein Mahl oder öfters Fächser gezogen worden, widmen wir seinen besondern Platz.

5) **Reben lesen, binden und wegschaffen.**

6) **Kuppelpfähle** stecken oder schlagen,

 jedem

jedem Stocke nahe und unter dem Kopfe einen langen Pfahl geben.

7) Kuppeln, die Reben an diesem Pfahle in der Mitte und oben, also zwey Mahl, mit Stroh oder Weide anbinden.

8) Hacken, das erste Mahl S. §. 8. Nr. 1 und 2.

9) Pfähle (Stecken) einzeln streuen, wo jeder Stock so viele, als er lange Reben hat, erhält.

Dieß gilt, wenn der Weinstock in eine Zirkelründe oder an Wände niedergezogen wird. Bleibt aber der Stock hinten an seinem Tritte offen; so bekommt er einen Pfahl mehr.

10) Pfähle schlagen (stecken). Dieß geschiehet auf dreyerley Art.

a) Wo der langen Reben (Bögen) vier, und diese in eine Zirkelründe niedergezogen worden sind, da kommt der erste Pfahl links und der zweyte rechts zu stehen, so daß diese zwey mit der Mitte des Kopfes vom Weinstocke ein vollkommenes Dreyeck bilden. Der dritte und vierte Pfahl machen mit dem ersten und zweyten ein ganzes Viereck.

Alle vier Pfähle stehen, von der Mitte des Hauptes gerechnet, einen Schuh weit ab.

Sind nur 3 Bögen, so machen die drey Pfähle ein Dreyeck.

b) Wären die Bögen an Wände gezogen, so stehen die Pfähle in einer Linie. Z. B. wir haben

haben vier lange Reben, so kommt der erste Pfahl von der Höhe gegen die Niederung einen, der zweyte Pfahl zwey Schuh von und unter dem Haupte.

Ueber dem Haupte kommt der dritte und vierte Pfahl in gleicher Weite, wie die zwey untern, zu stehen.

Man kann die Wände von dem Schlage rechter Hand gegen den linker Hand machen.

Ueberhaupt bestimmt hier die Lage des Weinberges gegen die mittägige Sonne, ob das Spalier der Quere oder der Länge nach angelegt werden müsse.

c) Soll beym Bögen machen der Weinstock hinten am Tritte offen bleiben, und hat derselbe 4 Reben, so bekommt er 5 Pfähle. Der erste stehet in gerader Linie des Hauptes einen Schuh davon, von den anderen vieren jeder einen Schuh, sowohl vom Haupte als vom Pfahle; so daß, wenn der sechste Pfahl dazu käme, solche das Ansehen einer sechseckigen Fensterscheibe hätten.

11) Niederziehen (Bögen machen).

Bey 4 aufgeschnittenen Reben auf Schenkeln und zwey Halbreben, wo diese und jene noch kurz gehalten worden, gehet diese Arbeit ganz gut, sie mag nach Lit. a, b oder c geschehen.

Wir wollen solche schicklich vertheilen, und die am Kopfe nächst gegen dem äußersten Pfahle stehende lange Rebe nahe am oberen

Ende des alten Holzes, samt der einen nächsten Halbrebe mit Weiden befestigen, und jener ihr junges Holz (Bogen) an dem andern nächst stehenden Pfahle mit der linken Hand sanft bögen, mit der rechten Hand den nächst stehenden zweyten Schenkel an eben diesem Pfahle beyde mit einer Weide befestigen, dieser zweyte Bogen kommt an den dritten, der dritte an den vierten, und der vierte mit der andern Halbrebe an den fünften Pfahl.

Wenn hingegen 5 oder mehrere lange Reben zu Bögen aufgeschnitten, und also eben so viele Pfähle gestecket wurden; so siehet es übel aus. Da ein Stock von dem andern nur 4 Schuhe entfernet ist, so kommen die Pfähle so nahe an einander, daß zu wenig Raum zum Durchgehen und zur bequemen Arbeit dazwischen bleibt.

Nun machen die 6 Pfähle, wo der Stock offen ist, beynahe einen Zirkel.

Wird niedergezogen; so kommen die Bögen und somit das künftige Tragholz sehr in die Höhe, anstatt solches unten zu erhalten ist.

Man kann nicht schicklich ausbrechen. Denn fällt Nässe in der Blüthe ein, so ersticken die Träubchen, und fallen ab. Wenn auch dieß nicht wäre, so bleiben die Beeren klein; sie faulen vor der Zeitigung, und der Wein wird schleimig, herbe.

Je näher der Bogen an der Erde ist, desto besser ist es.

Die untersten Trauben genießen die wirksame Wärme der Sonne am stärksten. Zudem leiden solche weniger von den kühlen Winden. Nur darf die Traube nicht so tief hangen, daß sie nach der Erreichung ihres vollkommenen Wachsthumes die Erde berühret; denn sie würde sonst faulen, und dadurch einen üblen Geschmack annehmen.

Es ist ein Fehler, daß an vielen Orten der Anbau der unentbehrlichen Weiden vernachlässiget wird. An einem Orte, wo zwölfhundert Morgen Weinberge sind, kosten die Weiden zum Niederziehen, nur zu 20 Kr. gerechnet, vierhundert Gulden.

Zudem bringt der Weingärtner die langen Winternächte feyrig und müßig zu. Im Frühlinge muß er sich von dem Schlafe, der seinen müden Gliedern Erquickung geben soll, abbrechen, und Weiden lesen.

In jedem Boden kommt die Weide fort. Ist solcher zu trocken, so lege man sie, wie die Gräßlinge ein s. §. 20., und pflanze solche mit Wurzeln.

12) Häften. Das erste geschiehet mit Stroh oder Riedgras nach dem Ausbrechen der Schosse vor der Blüthe der Trauben; aber mit der Vorsicht, daß weder Träubchen noch Blätter in den Bund kommen, auch allezeit bey trockener Witterung.

13) Brachen (das zweyte Mahl hacken). Dieß geschiehet bey den runden Stöcken, nicht

in der Länge, von der Niederung gegen die Höhe, wie das erste Mahl, sondern von der rechten gegen die linke Hand. S. §. 8. Nr. 5.

Hat man einen ebenen Weinberg zu Wänden gezogen, so fängt man oben nach unten an zu brachen.

14) Ausgrasen, so oft es nöthig ist. Siehe §. 8. Nro. 6.

15) Häften, das zweyte, vor anfangender Zeitigung der Trauben.

16) Laub abschneiden. S. §. 9. Nro. 18.

17) Dribetten, drittes Hacken. S. §. 9. Nro. 16. und 17.

18) Pfähle ziehen, nach der Weinlese. S. §. 8. Nro. 9.

19) Ausbögen. S. §. 10. Nro. 11.

20) Decken. S. §. 8. Nro. 10.

§. 13.
Von den außerordentlichen Arbeiten im Weinberge.

1) Abblatten, der Frucht tragenden Rebe einige ihrer Blätter über's Kreuz nach und nach abnehmen, um die Güte der Trauben bey heran nahender Zeitigung in den dick belaubten Weingärten zu befördern.

2) Hacken im November, December oder Januar nach dem Decken, um trockenen Weinbergen mehrere Winterfeuchtigkeit und Fruchtbarkeit zu verschaffen; oder auch nach §. 8.

Nro.

Nro. 6. alles Gras mit den Wurzeln ausziehen zu können.

3) Erde tragen, um die von der Höhe gegen die Niederung gezogene, oder durch starke Gewitterregen weggespülte Erde wieder an Ort und Stelle zu schaffen.

Wenn man jährlich an jeder Abtheilung s. §. 5. Nro. 9. Anreine (einen Vorrath von Erde) erhält, Gräben nach §. 5. Nro. 7. anleget, die Zöglinge nach §. 6. Nro. 12. einsetzet, und nach dem Hacken die Erde aus den Gräben schöpfet, damit das wilde Wasser seinen Abfluß habe; so hat ein Hausvater das Uebertragen seines Weinberges mit Erde in vielen Jahren nicht nöthig.

Wenn diese nöthig ist, so nehme man nur keinen bloßen Letten, oder ausgewaschenen groben oder Flugsand; sondern Holz- Schleich- oder Mist- Erde, verwitterten Wasen, aber niemahls zu viel auf Ein Mahl.

Wäre die Erde zu rauh, so hilft man mit Leimen oder Sand. Ist dieselbe zu leicht, so nimmt man Letten oder Leimen dazu.

4) Düngen. Man bessert die Weinberge nach dem alten Sprichworte, wenn der Dung an solchen lieget.

a. Wenn die Weinberge alle 6 Jahre gebessert würden, so hätte der Besitzer reichlichen Segen.

Einer meiner Nachbarn hatte 6 Morgen Weinberge. Er düngte davon jährlich einen

Morgen,

Morgen, und erhielt vielen und guten Wein. Dieß bewog ihn, andere 6 Morgen Weinberge zu kaufen. Die Besserung und die Pflege wurde jetzt vertheilet, und er bekam von den zwölf Morgen nicht mehr Wein, als von den 6 vorigen. Ueberdieß war der Wein schwächer an Feuer, und folglich unhaltbar.

b. Sollte es dem Weinberge an Erde fehlen, oder wären die Köpfe meistens dürre und abgestorben, dann ist der Dünger schädlich.

c Die Erde treibet einfaches, und wenn dieselbe geschwängert wird, fruchtbares Holz, welches große fette, mastige Trauben bringet, deren Saft bey guten Jahren, in früher Jugend genossen, zu viel rohes Oel in sich hat.

d. Die Champagner und Burgunder bessern ihre Weinberge mit gar keinem, oder, wenn es geschiehet, nur mit verwittertem Mist oder fetter Erde. Sie geben vór, daß ihre Weine sonst zum Trinken ungesund wären. Sie haben vollkommen recht, weil ihre Weine sehr bald und in den ersten Jahren genossen werden, wo das Jugendfeuer noch gegenwärtig ist. Nach einigen Jahren sind solche matt und abfallend. Sie wissen aber durch Beymischung junger Weine dem älteren wieder aufzuhelfen.

e. Von unsern guten Weinen fordert man, daß sie sich viele Jahre vollkommen erhalten sollen.

Fol-

Folgende Beyspiele werden lehren, wie diese Absicht am besten zu erreichen sey.

Verschiedene Herren, z. B. diese drey A. B. und C., haben Weinberge in der vorzüglichsten Lage von Franken.

A. bessert an seinen Weinstöcken nichts, weder mit verwestem Dünger, noch mit fetter Erde.

B. bessert alle zwölf Jahre.

C. alle sechs Jahre mit Dünger.

A. Der Wein war im dritten Jahre trinkbar, gut, gesund und ohne Feuer, im sechsten Jahre matt, doch noch gesund, in folgenden Jahren matt, schaal, und wegen seines verlornen Oels und Geistes, wo die Weinstein- und wässerigen Theile die Oberhand hatten, nicht reitzend und befriedigend, sondern ungesund.

B. Dessen Wein war gegen das sechste Jahr trinkbar, gut, gesund und von vielem Feuer; im 12ten Jahre gut, gesund und von weniger Feuer; in folgenden Jahren gut, gesund und ohne Feuer.

C. Der Wein war im achten Jahre trinkbar, ausnehmend gut, in geringer Maße getrunken gesund, und vom stärksten Feuer; im 12ten Jahre besser, nach allen vorigen Eigenschaften in folgenden Jahren noch besser, der Gesundheit zuträglicher.

Wer Ohren hat zu hören, der höre.

f. Den Weinstock zu bessern, macht man eine Stufe, nicht auf dem Tritte, wie ich bey den Zöglingen §. 7. Nro. 6. angegeben habe; sondern zwischen vier Stöcken, weil jetzt die Herz- und Nebenwurzeln sich auf allen Seiten ausgebreitet haben, die Stufe aber wird nach §. 2. Nro. 6. zugerichtet, und der vollkommene Stock erhält eine Schrenze (vier Hüte voll) Dünger.

Er wird eine Hand hoch mit Erde bedecket, im Hacken nur gehoben (gelüftet), im folgenden Jahre aber durchgearbeitet.

g. Wer seine Weinstöcke nicht vor dem Winter bessert, der lasse es anstehen, bis zum ersten, oder besser bis zum zweyten Hacken. Wird solcher nicht eingestuft, sondern nur ausgebreitet, so ist, um das schnelle Wachsen des Grases zu verhindern, die Bearbeitung der Erde nothwendiger.

h. Zum Dünger wollen wir keinen frischen Mist nehmen, sondern solchen auf Haufen führen, allezeit 1 Fuder (eine Last, welche 2 Pferde auf der Ebene führen) mit 2 Kornmetzen klaren ungelöschten Kalch, und 1 Metze durchgebeutelten rohen Gyps vermischen, und über Winter liegen lassen: wovon §. 25. ausführlicher gesprochen wird.

5) Ausbüßen. S. §. 21.

6) Alte Stöcke verjüngen. Die 1 oder 2 Schenkel haben, und kein junges Holz aus dem Kopfe treiben, werden vor dem Winter gerissen,

rissen, oder zu Blendstorren gemacht, oder besser versenkt, oder gepelzt.

7) Heerlinge, oder geringe Gattungen der Trauben kurz vor der Weinlese auszeichnen, sogleich alles Holz vom Kopfe abschneiden, und im Frühlinge die Stöcke mit bessern Gattungen pelzen, oder aushauen, und entweder alte edlere oder junge Zöglinge einsetzen.

Wie die Heerlinge entstehen, findet man §. 6. Nro. 22.

Wenn der Weinberg nach reichlicherem Ertrage gegen das fünfte und sechste Jahr bey allem Mühe- und Kostenaufwande schwaches Holz treibet, und wenn über dieß nicht viele Bögen aufgeschnitten würden; so bezahlet derselbe den Aufwand nicht. Dann aber ist es Zeit, die alten Weinstöcke zu versenken.

§. 14.

Von den Vorzügen der Trauben an Wänden, vor denen am runden Stocke.

1) Der Kammerlatten, oder der Wände an Mauern gedenke ich hier nicht, sondern der mit Pfählen.

2) Die Arbeiten §. 12. Nro. 6. und 7. sammt dem Strohe sind erspart, und da sehr frühe die blinde Rebe, ehe solche ihre Augen schiebet, welche wollicht sind, niedergezogen wird, so geschiehet diese Arbeit leicht, und mit geringerem Aufwande.

3) Jeder vollkommene Weinstock von 4 Reben

Reben bekommt vier, und der von drey Reben nur drey Pfähle.

4) Kommt ein nächtlicher Frost, so werden die einzeln stehenden bethauten Schosse von der Luft geschwinde trocken, und erfrieren weniger.

In einem meiner Weinberge, der 30 Stöcke in der Breite hatte, war ein Acker mit Winterkorn, das mit Anfang des May in Halm stand. Es fiel ein Thau; der Wärmemesser zeigte mit aufgehender Sonne einen Grad unter 0. Die Luft konnte wegen des Korns die nassen Schosse nicht trocknen, wodurch die Hälfte von der Breite des Weinbergs nach der ganzen Länge des Korns Schaden litt.

5) Da im Frühlinge die Arbeiten sich häufen und dringend werden; so kann man nach Belieben hacken lassen, wenn dieß nur im Monathe May verrichtet wird. Daß allzu frühes Hacken oft schädlich sey, lehret vielfältige Erfahrung.

6) Wenn diese Arbeit etwas spät geschiehet; so hat der Stock aus seinem Kopfe die schönsten Reben getrieben, die nicht mehr in Gefahr sind, durch die groben Erdschollen umzukommen.

Damit sich die Erde nicht zu viel gegen die Niederung ziehe, kann man die Wände nach der Breite machen (s. §. 12. Nro. 10. Lit. b.). Das erste Mahl hacket man von der

linken

linken Hand gegen die rechte, das zweyte Mahl von der rechten gegen die linke Hand, oder umgekehrt.

7) In nasser Blüthe genießen die Träubchen Sonne und Luft, und erhalten sich: hingegen bey dem finstern runden Stocke fallen viele Gattungen weg.

8) Die blind gebögte Rebe weiß von keinem Stillstehen ihres Wuchses, als wie bey dem angsamen Niederziehen, da oft der Schoß der Rebe einen Schuh lang gewachsen ist. Die auf dem Schenkel (alt Holz) senkrecht stehende junge Rebe treibet die fruchtbarsten Schosse meistens oben. Wird die Rebe blind geböget, so bringen die am alten Holze nächst stehenden unteren Schosse die meisten Früchte, und auf künftiges Jahr schöneres Holz.

9) Da ich alle Schosse auf einen Blick übersehen kann, so geht das Ausbrechen geschwinde..

10) Das Abblatten ist entbehrlich.

11) Bey angehender Zeitigung finden wir die Trauben von einerley Güte, weil alle Sonne und Luft genießen. Die am runden Stocke haben diesen Vortheil nicht, indem, wenn der eine beynahe reif ist, der andere erst weich zu werden anfängt, und der dritte noch hart ist.

12) Die Sonnenwärme dringet wirksam in die Erde, welches bey dem runden Stocke nicht seyn kann.

O! welch ein Unterschied zwischen dem Weine, der an Wänden wuchs, gegen den, so an runden Stöcken erzogen wurde!

Jene, die anderer Meinung sind, geben vor, daß bey Kieselwetter mehrere Trauben umkämen. Ich sage aber, es kommen nicht mehrere um, als am runden Stocke auch; denn bey diesem wird der halbe Zirkel, und bey Wänden nur eine Seite getroffen.

13) Die bethauten Schosse vor Frühlingsfrösten, und die Trauben vor baldigen Herbstfrösten zu schützen, hat man zur Zeit kein bewährtes Mittel erfunden. Doch überlassen wir folgende Regeln zur Prüfung.

a. Man kann mit grünem Reisig und Laube einen Rauch machen, der sich von dem Winde durch den ganzen Weinberg ziehet, und die Schosse trocknen hilft.

b. Oder in der gefahrvollen Nacht mit einem Stabe an die Pfähle, woran die Reben gebunden sind, sanft schlagen, wodurch die Schosse ihrer Nässe entlediget werden.

c. Oder, nach der Vorschrift eines geschickten Würtembergischen Oekonomen, von Stroh ein 1 Schuh breites Dach über die Wände machen, wodurch der Schoß vor Nässe geschützt wird.

Diese Mittel sind mühsam und kostspielig, und bey dem Froste zwischen dem 7 — 8 May dieses 1791sten Jahres, da der Wärmemesser

messer $2\frac{1}{2}$ Grad unter o stand, waren solche ohne den gewünschten Erfolg.

Mein Nachbar deckte mit einem Bogen Papier die an dem Kuppelpfahle (Buschpfahl) gewachsenen Schosse. Sie litten nichts von dem Froste, sondern blieben gut.

§. 15.

Von dem im Winter unbedeckten Weinberge.

1) Die Arbeiten von Auslassen, Räumen, Kuppelpfähle stecken, Kuppeln sammt dem Stroh, Ausbögen und Decken sind erspart.

2) Der Schnitt geschiehet frühe, und weil alle grün gebliebenen Augen treiben, so darf ich nicht viel Holz aufschneiden. S. §. 12. Nro. 4. 2c.

3) Oft erlaubet unserm Nachbar der wenige Boden, oft der unbiegsame starke Schenkel nicht, zu decken. Am Berge erfriert der Weinstock seltener, als in der Ebene.

4) Wer einen Weinberg anlegen will, ohne solchen jemahls zu decken, der nehme im Frühlinge Reben von unbedeckten Stöcken, die gut geblieben sind, und zwar nach §. 3. Nro. 5. 8. 10. 23.

Man verfahre mit diesen Reben nach §. 18., wende nach §. 6. Nro. 12. zwey auch drey Zoll tiefer.

Viele Weinberge in Franken, gewiß der

dritte Theil davon, werden nicht bedecket. Diese haben mit den übrigen in Deutschland gleiches Schicksal.

Indessen läßt sich die Erde das ganze Jahr hindurch in den bedeckten Weinbergen besser bearbeiten, als in den unbedeckten, man hätte denn im Winter (s. §. 13. Nro. 2.) gehacket.

Die unbedeckte Rebe erfrieret selten. Wenn aber dieselbe von Regen oder Thau (Duft) naß wird, und wenn es dann stark frieret; so wird dieselbe mit einer Eisrinde überzogen (gefirneist), die fixe Luft mit dem Saft (Wasser), die Seele der Rebe, hat keinen Austritt; sie zerreißet die Fäden.

Im Anfange des Jahres 1709. und 1783. regnete es in der Nacht sehr stark, die Atmosphäre wurde heiter, die Nässe gefror, die Rinde barst mit Krachen, und viele, besonders alte, Bäume von Kern- und Steinobst wurden todt.

§. 16.

Von Erziehung der Weinfächser.

1) Legt man die Augen eines Schosses von einer **Weinrebe**, oder einer **Weide**, oder einer Nelke (Grasblume) einige Zoll tiefer in die Erde; so treiben die bedeckten Augen Wurzeln, und die unbedeckten außer der Erde treiben Laub und Holz. Man löset solche zur gehörigen Zeit ab, und dann heißen sie **Fächser**.

2) Ich habe §. 6. Nro. 20. gesagt, wen man

man viele Weinfächser erziehen wollte, daß erst im zweyten Jahre gerissen werde.

3) Im dritten Jahre erhalten wir jährige lange Reben. Schade, wenn solche von Kieseln getroffen, und davon untauglich gemacht werden.

4) Um Bartholomäi werden solche nach §. 8. Nro. 7. zurück geschnitten, im September, wenn es nöthig ist, abgeblattet, dann im November bedeckt. S. §. 8. Nro. 10.

5) Im Frühlinge werden die Reben aus der Erde gezogen, der Kopf aufgeräumet, und von seinen Thauwurzeln befreyet. An der Rebe werden die Gäbelein (Klammern) zur Hälfte, und jene, wie bey Nro. 4. gesagt ist, zu 30 höchstens 39 Zoll lang geschnitten.

6) Die Erde wird fein und klar behacket.

7) Ist man übezeugt, daß alle Augen ausgehen, so können die Reben blind, außer dem, wenn sich Blatt und Traube zeiget, eingelegt werden.

8) Es wird am Kopfe des Stockes gegen seinen Nachbarn eine Stufe, im starken Boden einen halben, im leichten Boden ¾ Schuh tief, und 2 Schuh lang gemacht.

Die Breite der Stufe richtet sich nach den wenigen oder vielen Fächsern.

9) In diese Stufe werden die Fächser einzeln geleget, so, daß keiner den andern be-

 rühre,

rühre, mit klarer Erde durch die Hand, dann erst durch die Haue, die kein neues frisches Eisen haben darf, bedecket: die zwey obersten gesunden Augen werden außer der Erde senkrecht in die Höhe gerichtet, um dadurch den Zöglingen einen Schwanenhals zu geben. (S. §. 6. Nro. 11.). An die senkrechte Rebe wird ein Stück Erde geleget, damit dieselbe ihre Richtung behalte.

Lasse ich nur ein Auge außer der Erde wachsen, so wird daraus ein Stangenfächser.

10) Wenn die Fächser nach dem Einlegen erfrieren, so stocket der Saft, dann werden solche gern brandig, machen aber in der Erde nahe an der Gabel starke Wurzeln.

Um diese Fächser zu benützen, und ihnen die erforderliche Länge zu geben, schneidet man dieselben nach dem Ausziehen auf jung Holz, und dann heißen sie Halb-Knotholz, Halb-Geißbart.

11) Der Kopf des Weinstockes wird mit Erde zugeworfen, damit derselbe keine Reben austreibe, und damit alle seine Kräfte zum Wuchse der Fächser gehen.

Doch ist dieß keine allgemeine Regel. Wer einen mastigen fetten Boden hat, pfleget im künftigen Jahre entweder von dem nämlichen Stocke wieder Fächser einzulegen, und Eyer mit Jungen beysammen zu haben, oder nach §. 9. zu Frucht tragenden Reben aufzuschneiden.

12) Zwischen zwey Fächsern wird ein kurzer Pfahl gesteckt, und links die eine, rechts die andere Rebe senkrecht mit der Weide angebunden.

13) Wo viele Fächser liegen, kann das zweyte Mahl nicht gehackt werden.

14) Desto fleißiger wird ausgegraset, gehäftet, und das Laub nach §. 9. Nro. 18. abgeschnitten.

15) Will man die zwey Reben, welche auf dem Fächser stehen, zum Einwenden brauchen; so wird, wenn es nöthig ist, nach und nach abgeblattet.

16) Vor der Weinlese werden die Fächser nach ihren Früchten ausgezeichnet.

17) Je länger die Fächser gegen den Winter in der Erde liegen bleiben, desto besser ist es. Hebt man dieselben zu bald aus, drückt und zieht man stark an der Rinde ihrer Wurzeln, so schälet sich solche ab.

18) Wenn auch der Fächser zum Einlegen nicht die gerühmte Länge von Nro. 5. hätte, und man wollte dennoch denselben fortpflanzen; so ist es schon genug, wenn zwey Augen, oder auch nur ein Auge von der Rebe in die Erde kommt: das dritte außer dem Boden stehende Auge wächset zu einer langen Ruthe, und erhält erst durch den geschickten Schnitt die Länge des Fächsers. S. Nro. 10.

An dieser Ruthe bleibt beym Einwenden

nur das oberste Auge stehen, die unteren kommen bis an die Wurzeln weg.

19) Die Fächser werden 3 Zoll lang vom Haupte abgeschnitten, jede Gattung allein gesammelt, jedem Fächser eine Gabel, zwey bis drey Zoll lang gelassen, und zu Hunderten gebunden.

Diese Gabel entstehet, wenn man dem Fächser nach Nro. 9. außer der Erde 2 Augen zum Wuchse gelassen hat, aus Vorsorge, daß, wenn eines Schaden nähme, doch das andere gut bleibe.

20) In den Bund kommt ein Zeichen mit bemerkter Zahl, von welcher Gattung solche sind. Ueber dieß wird auf die Weide (Band) gleiche Zahl geschnitten.

21) An dem Platze, wo sie überwintert werden, wirft man die Erde einen Schuh tief aus. Die Fächser kommen in diese Grube nach ihren Gattungen, nur mit dem geschlossenen obern Bunde. Man schneidet an einem senkrecht gesteckten Pfahle die nämliche Zahl auf, damit man weiß, wo eine oder die andere Gattung liege. Dann bedecket man dieselben mit klarer Erde zwey Zoll hoch, und begießet 800 mit einem halben Eimer Wasser. Hierauf werden dieselben mit aller ausgeworfenen Erde vollends bedecket, und wieder mit einem halben Eimer Wasser begossen.

22) Man fürchte nicht, daß durch das starke Begießen die Augen abrosten. Nur jene,

welche trocken liegen, sind in Gefahr, zu schimmeln und zu verderben. S. §. 8. Nro. 10.

23) Die Sturzeln, an denen die Fächser standen, werden vor dem Decken genau vom Haupte weggeschnitten.

24) Man vergesse nicht (nach §. 7. Nro. 5.) die gerissenen Stöcke zu düngen.

25) Sind auf dem Haupte drey oder mehrere starke Reben nachgewachsen, so werden dieselben nach § 9. Nro. 5. aufgeschnitten. Die entbehrlichen kommen entweder heraus, oder werden zu Fächsern eingeleget.

29) Die Fächser vom ersten Risse sind vorzüglicher, als die vom zweyten oder gar dritten Risse. Bey jenen ist am Kern der Knoten ganz bedeckt, an diesen nicht.

27) Wenn das zweyte Mahl gerissen worden, so erhalten die Weinstöcke vier kurze Bögen und eine kleine Halbrebe.

§. 17.

Von Zubereitung der Weinfächser.

1) Die Fruchtbarkeit und Dauer der künftigen Weinstöcke hängt sowohl von dem geschickten Schnitte der Zöglinge am Kopfe und an den Wurzeln, als auch vom fetten Boden ab.

2) Der Zöglinge kommen täglich nur so viele aus der Grube, als eingewendet werden.

3) Es sey ein Gabel- oder Stangenfächser,

ser, so ist einer so gut, als der andere. An der Gabel lasse ich zwey oder drey Zoll langes Holz über seinem Köpflein, und an der Stange gleiche Länge vom Holze über dem obersten Auge stehen, welches dem alten Boden (s. §. 6. Nro. 12) gleich gesetzet wird.

4) An dem Gabelfächser werden über dem Köpflein alle Augen weggeschabet, das ist, abgeschnitten.

Nur die kleinen Augen, welche in der Ecke sitzen, bilden künftig den fruchtbaren Stock.

Er treibet zwar etwas später, man fürchte aber nicht, daß er zurück bleibe. Bleiben die oberen starken Augen stehen, so treiben nur diese, und die kleinen nicht. Reiße ich endlich, so ist das obere Auge weit vom Kopfe, und reiße ich nach § 7. Nro. 10. lit. A. genau, wie es seyn soll, so ist der Kopf vom faulen Holze schon angefressen.

5) An den Fächsern schneide man alle obere Wurzeln, bis an die drey untersten Gelenke, die fünf bis sechs Zoll lang sind, ganz weg. Diese Wurzeln aber, wenn sie frisch sind, werden gar nicht geschnitten.

6) Außer dem untersten Gelenke (Knoten), wo die Hauptwurzel von dem kleinen Auge entstehet, wird alles Holz weggeschnitten. Dadurch bleibet die innere Höhle des Kerns bedeckt. Man kann diesen Schnitt mit einer Kütte bestreichen.

Bleibet außer dem Gelenke hohles Holz stehen,

stehen, so wird zwar der Fächser kurze Zeit wachsen, aber er bringt schwache Reben und wenig Früchte. Haut man den Stock sammt dem Stamme aus, so findet sich, daß die Höhle des Kerns faul ist, und auch den Stamm angestecket hat.

7) Die Wurzeln werden im Setzen nach Ordnung ausgebreitet. Sind dieselben trocken, so leget man sie 3 Stunden vorher in Wasser.

8) Wenn der Herr des Weinbergs die Zöglinge nicht selbst einsetzet, so lasse er solches nur durch einen Arbeiter verrichten, damit die Weinstöcke einer wie der andere gleiche Höhe erhalten.

§. 18.

Von den Knothölzern.

1) Knothölzer werden von den Fächsern (§. 16. Nro. 15.) oder im Ausbögen und keine andere genommen, als die Früchte getragen haben, und vor dem Winter behandelt, wie ich § 16. von den Fächsern erwähnt habe.

2) Erhält man Reben im Schneiden, so werden sie täglich gesammelt, zugeschnitten und versorget.

3) Von jedem Gabelfächser, sowohl im Ausbögen als Schneiden, fällt eine Rebe ab, mit altem Holze, welches ein oder zwey Messerrücken dick ist. Da diese Warze (Knoten) zur Bekleidung des Kerns sehr nützlich ist, so

wird

wird die Heppe, um dieselbe zu erhalten, scharf an die Ruthe gehalten.

4) Im Frühlinge werden die Reben zwey auch vier Wochen vor dem Einwenden zur Anlage eines jungen Weinberges, oder zum Ausbüßen, oder zur Erziehung der Geißbärte vorbereitet.

5) Die Warze von dem ein oder zwey Messerrücken dicken alten Holze bleibt stehen, der Schnitt wird nur geebnet.

Es ist unverzeihlich, wenn an der Rebe ein halber oder ganzer Zoll altes Holz stehen bleibet. S. §. 17. Nro. 6.

6) Sollte keine Warze da seyn, so wird an dem untersten besten Auge ein schräger Schnitt (Pfeifenschnitt) gemacht, so, daß kein Kern zu sehen ist.

7) Alle Reben erhalten eine beliebige oder die erforderliche Länge von 24 Zoll.

8) Ueber dem Auge, wo der Kopf entstehet, bleibet das blinde Holz 2 bis 3 Zoll lang stehen.

9) Die Reben werden unten gleich geleget, zu Hunderten gebunden, in frisches Wasser 3 Zoll tief gestellt, und unter Dach gebracht, um den Frost abzuhalten.

10) So oft das Wasser Blasen machet, welches anzeiget, daß es gähren will; so kommt es weg, und dagegen frisches hin.

11) Bey dem Einwenden werden unter

dem

dem obersten Auge alle Augen abgelöset, um das Wachsthum der Thauwurzeln zu hindern: nur die Augen der 3 untersten Gelenke, wenn diese zusammen 6 Zoll in der Länge ausmachen, bleiben stehen.

12) Sollte die Erde zu grob seyn, und über dieß das Knotholz auf keinen gefütterten klaren Boden kommen; so wird so wohl das unterste als das oberste Auge mit einer Hand voll Moos umkleidet, damit der zarte Keim desto leichter durchbrechen könne.

13) Von den Knothölzern entstehen fruchtbarere und dauerhaftere Weinstöcke, als von Fächsern, besonders wenn diese verwahrloset und nicht nach §. 17. Nro. 4., 5. und 6. zugeschnitten wurden.

§. 19.

Von Erziehung der Geißbärte.

1) Wenn die Knothölzer nach der Vorschrift zubereitet sind, so werden solche in einen Garten oder andern milden Boden setzwichtig oder gebögt eingewendet, und zwar in Reihen, die einen Schuh weit von einander abstehen, und so, daß jeder Zögling einen halben oder einen Viertelschuh von dem andern zu stehen komme. Das oberste gesunde Auge wird nur mit 1 Zoll klarer Erde bedeckt, so, daß das Holz darüber siehet, um im nöthigen Falle das Auge von seiner Erde zu befreyen.

2) Sollte mehrere Erde auf das Auge gekommen seyn, so wird es gelüftet.

Die

Die Zöglinge gießt man bey anhaltender Dürre, und hält solche von Unkraut rein.

3) Im September des ersten und zweyten Jahres wird der Schoß auf vier Zoll zurück geschnitten, und im November mit weniger Erde bedecket.

4) Werden solche zum Einwenden ausgehoben, so verfähret man nach § 17.

§. 20.

Von Erziehung der Gräslinge.

1) Wenn im ersten oder zweyten Jahre der Zögling lange Schosse getrieben hat, die im Reißen abgeworfen würden; so leget man gegen Jakobi (s. §. 7. Nro. 3.), wenn das Holz anfängt, von unten gelb zu werden, diese Reben wie die Fächser ein. S. §. 16. Nro. 8. 9.

2. Das Laub wird an dem Theile der Ruthe, so weit es in die Erde kommt, abgeblattet.

3) Man sucht an der Rebe, wenn es seyn kann, eine Gabel, und läßt dieser außer der Erde einige Augen.

Wenn diese frühe Kinder gerathen, so werden solche, wie die Fächser behandelt.

Sind die Fächser, Knothölzer, Geißbärte, Gräslinge, gehörig zubereitet, so ist im Wenden, wenn die Erde bestens zugerichtet, die eine so gut, als die andere.

Im

Im Ausbüßen haben die Fächser den Vorzug.

§. 21.

Vom Ausbüßen der Weinberge.

Wir flicken die fehlenden Stöcke jährlich aus, ohne zu untersuchen, warum die alten verdorben, die jungen ausgeblieben und zurück gegangen sind.

Es ist eine kostspielige Arbeit, in einem Weinberge alle Jahre auszubüßen. Die jungen und alten Stöcke, wovon jeder besondere Pflege nöthig hat, werden meistens nach einerley Art behandelt.

Besser, wenn man nur alle drey Jahre ausbüßet, diese Zöglinge unter eigener oder treuer Vormünder Obsicht erziehet, und das erste Mahl das Obertheil des Zeichens mit gepülvertem Röthel und Essig, das zweyte Mahl mit Oelfirniß und feinen Rebenkohlen bezeichnet.

Sollte aber der Weinberg nach allen verwendeten Fleiß und Kosten dennoch schwaches Holz uud wenige Früchte bringen, so ist es besser, denselben zu versenken.

Das Ausbüßen geschiehet auf folgende Art:

A. Durch Einsetzen eines Zöglinges, er heiße Fächser, Knotholz, Geißbart, oder Gräsling.

B. Durch Einsenken einer Rebe von dem benachbarten Stocke.

C.

C. Durch einen Korb, in welchem eine eingelegte Rebe Wurzel geschlagen, und mit jenem in die Stufe eingesetzt wird.

D. Durch Pfropfen, wenn ich auf einen gesunden Stock von geringen Früchten bessere bringe: oder wenn dessen Haupt dürr ist, und wenig treibet, solches absäge, und die gesunde Stange pfropfe.

I.

Vom Einsetzen edler alter Stöcke,

wofern solche auf einem ihrer Schenkel noch einige Augen junges jähriges Holz und eine gesunde Herzwurzel haben.

II.

Vom Versenken einzelner alter Weinstöcke,

die schwaches Holz und wenige Früchte bringen, oder wenn solche gesund sind, durch dessen lange Reben zu verjüngen, und einen fehlenden damit zu ergänzen.

III.

Vom Versenken aller alten Weinstöcke.

A. Vom Einsetzen der Zöglinge.

1) In hitzigen, trockenen Weinbergen wird vor dem Winter, in andern im Frühlinge ausgebüßet.

2) Zu dem Ende werden auf dem leeren Platze die Theile des verdorbenen Stockes mit

mit allen Wurzeln sorgfältig ausgehauen, die Erde anderthalb bis zwey Schuh breit, dritthalb Schuh lang, und anderthalb Schuh tief ausgehoben, die obere Erde wird auf eine, und die untere auf die andere Seite geworfen.

Von der Tiefe der Stufe machen die Weinberge, welche nur einen Schuh tiefe Erde oder magern Sand, und zur Grundlage Felsen haben, eine Ausnahme.

Dennoch sollte man sich bemühen, dem Zöglinge Lager zu machen, um solche zu schwängern, und nach der Länge von zwey Schuh einzulegen, so würde der Stock in der Dürre und im Froste zum Verwundern aushalten.

3) Das Zeichen wird senkrecht eingeschlagen, so, daß es eine Faust hoch über dem alten Boden (feste Erde) vorsehe, dann wird nach §. 6. Nro. 9. verfahren.

4) Die Stirn (die hinter dem Zeichen liegende Erde) wird einen halben Schuh breit und eben so tief eingehauen, der Zögling mit milder klarer frischer oberer Erde, dann mit der untern Erde bedecket, und nach §. 6. Nro. 14. behandelt.

5) Das Lüften nach §. 6. Nro. 17. ist nicht zu vergessen.

Wenn der vor oder nach dem Winter umgewendete Boden mit Fächsern oder Geißbärten angepflanzet werden soll, so kann man so lange mit dem Einsetzen warten, bis sich die Erde gesetzet hat, und abgetrocknet ist. Dann wer-

den die Zeichen eingeschlagen, und mit der Haue Stufen gemachet, worein die Zöglinge kommen sollen.

Will man aber den Weinberg mit Knothölzern bepflanzen, so machet man an dem Zeichen mit der Stelze (Pflanzholz) ein senkrechtes Loch nach der Länge der Rebe, stecket solche ohne die Augen zu verletzen, und füllet das Loch mit feiner Erde fest aus.

B. Vom Einsenken einer Rebe.

1) Wenn ich vor dem Winter oder im Frühlinge eine Grundrebe oder eine aus dem Haupte gewachsene, oder auf dem Schenkel stehende jährige Rebe einsenke.

2) Habe ich eine Rebe auf einem alten Schenkel, so muß ich diesen drehen (winden): dadurch wird er biegsam.

3) Damit diese Rebe die ordentliche Länge erhält, wird sie nicht zurück geschnitten.

4) Wenn die eingesenkte Rebe nach ihrem Tritte, von der Höhe gegen die Niederung oder entgegen liegen kann, so ist es besser, als von der Seite.

5) Zwischen dem Haupte des alten Stockes und dem gesteckten Zeichen, wo der Sohn zu liegen kommet, wird eine Grube gemacht, die in der Mitte anderthalb Schuh tief ist. An beyden Seiten laufet solche gebögt aus, und die Rebe bekommt ein Lager. S. §. 6. Nro. 9.

6) Die drey untern Gelenke des jungen Holzes kommen in die mittlere Tiefe. An dem hinte-

hintern Gelenke schneidet man nicht nur den dritten Theil des Holzes durch, sondern man schneidet auch alle übrigen Augen gegen die Mutter und gegen den Sohn, bis auf die obersten gesunden, weg.

Man häftet die Rebe an dem Schnitte mit zwey kleinen Stäbchen, damit dieselbe liegen bleibe, und läßt außer dem alten Boden 3 bis 4 Augen stehen. Die Stöcke werden nicht gerissen. Am besten behandelt man sie nach §. 21. Lit. E. III. Nro. 8. u. 9.

Nicht im ersten, sondern im zweyten oder dritten Jahre wird gegen die Mutter die eingesenkte Rebe aufgegraben, und an dem in der Mitte gemachten Schnitte, der mit kreuzweis gesteckten Hölzchen bezeichnet wurde, hinten am Haupte ganz abgelöset.

7. Der Zögling erhält vom Dungmagazine Nahrung.

Mit Vergnügen siehet man schon im ersten und besser in folgenden Jahren die reiche Belohnung der angewandten Mühe.

C. Von Erziehung eines Fächsers in einem Korbe.

1) Man läßt den Korb von starken Weiden sechs Zoll hoch und fünfzehen breit machen.

2. Zwey auch mehrere Zoll vom Haupte des Stockes, wenn es die lange Ruthe erlaubet, machet man nach erforderlicher Tiefe und Breite des Korbes eine Grube, und stellet jenen in diese.

3) Die Rebe wird von der Seite durch ein Loch des Korbes gestecket, mit feiner Erde nach der Höhe des Korbes bedecket, und die am Rand senkrecht aufgezogene Rebe von einem Auge an den Pfahl gebunden.

4) Wir wollen diesen Schößling zum Stangenfächser machen, und ihm beym Versetzen die ordentliche Länge geben, wo alsdann die unter dem obersten Auge stehenden Augen bis an den Korb abgeschabet werden.

5) Weil der Korb in der Erde die Winternässe nicht aushalten würde, so wird der Fächser am Knoten von seiner Mutter abgelöset, und an seinen künftigen Wohnplatz gebracht.

6) Wenn die Stufe nach erforderlicher Breite und Tiefe ausgenommen ist, so setzet man den Korb in dieselbe, und verfährt in allem nach vorgeschriebener Ordnung.

D. Vom Pfropfen der Weinstöcke.

Das Pfropfen geschiehet acht auch vierzehen Tage vor dem Laufe des Saftes. Das Gedeihen hängt nicht davon allein, sondern auch von der Ordnung zu arbeiten und von der Versorgung der Pfropfreiser ab. Alsdann kann bis in den Monath Juny diese Arbeit geschehen.

1) Man pfropfet nicht mit frischen Reisern vom Stocke, und noch weniger mit denen, die lange im Wasser gestanden sind, sondern mit Reisern, die entweder vor dem Winter dazu geschnitten und nach §. 16. Nro. 21. versorget worden sind.

Oder

Oder mit Reisern, die man im Frühlinge von den Reben genommen. Diese bleiben 4 Zoll hoch mit der Erde bedeckt bis zum Gebrauche liegen.

2) Man nehme Reiser, die keinen weiten Kern haben, und solche, deren Augen nahe beysamen stehen. Von diesen schneide man die Propfreiser zu 2 oder 3 Augen.

3) Zwey Tage vor dem Pfropfen stellet man diese Reiser einen Zoll tief ins Wasser.

4) Man räumet den Stock einen Schuh tief auf, siehet, wo der erste oder zweyte Knoten (Gelenke) ist, und säget den Kopf so ab, daß die Stange noch über den ersten oder zweyten Knoten 2 Zoll lang bleibet.

5) Der rauhe Schnitt der Säge wird mit dem Messer glatt geschnitten.

6) Die Stange wird zwey Zoll tief gespalten, ohne den Kern zu verletzen. Damit jedoch derselbe nicht zu tief einreiße, so bindet man unter diesen zwey Zollen die Stange mit einer Weide.

7) Die Reiser werden nicht vorräthig geschnitten.

Sie erhalten gleiche Länge mit dem Spalte. An dem unteren Theile darf das Mark der Reiser sichtbar seyn, oben aber nicht. Die innere Seite des keilförmigen Reises wird ein klein wenig dünner, als die äußere.

8) Man treibt den Spalt durch den Meisel sanft von einander, stecket 1 oder 2 Reiser

 ein,

ein, so daß die äußere gebliebene Rinde des gekeilten Reises mit der Rinde der Stange und und dessen unterem Auge gleich über der Platte genau passe, ziehet den Meisel heraus, bedecket den obern Spalt mit Papier, damit nichts fremdes in solchen komme, und überstreichet Risse und Papier mit der Gärtnersalbe, bedecket diese mit Leinwand deren eine Seite mit geflossenem Unschlitt und Harz gepinselt worden.

9) Das Bedecken fängt man unten an, so, daß die beyden eingeschnittenen Ende der Leinwand über den äußeren Seiten der Reiser und der Platte zusammen kommen.

10) Jetzt wird die äußere Leinwand und auch die aufgesetzten Reiser mit feuchtem Bast oder gespaltener Weide befestiget, über alle Leinwand wird einen Zoll dick Moos geleget: die Reiser durch zwey kleine Pfähle geschützet, an einen derselben angebunden, die Höhle mit Erde bis an das erste unterste Auge ausgefüllet, und ferner nach Ordnung behandelt.

11) Bey trockenem Winde, bey Kälte oder starker Sonnenhitze, wodurch die Augen der Reiser zurück gehen, werden die Reiser mit Stroh geschützet.

12) Ist die Hitze groß, so wird das Band angefeuchtet, und die Herzwurzel begossen.

13) Ist das unterste Auge des Reises einen Schuh hoch gewachsen, so bricht man den Geitz öfter aus.

Im

Im November räumet man die Erde vom Kopfe weg, schneidet das Band entzwey, und häufelt die Reiser mit Erde.

14) Wenn im folgenden Jahre die Platte der Stange ganz überwachsen und bedeckt ist; so bleibt nur eins von den schönsten Reisern stehen, und alle aus dem Reise getriebenen Thauwurzeln werden bis auf ½ Zoll abgeschnitten.

15) Entweder wird dieses Reis gerissen, oder zur Blendstorre gemacht, oder solches bleibet auf einem Schenkel stehen, und wird nach §. 21. Lit. E. Nro. III. Nro. 8. u. 9. künftig behandelt.

16) Diese gepfropften Stöcke werden alle Jahre von ihren Thauwurzeln befreyet, und dann tragen solche reichlich. Außer dem aber verdirbt die Herzwurzel, und dann treiben sie Heerlinge: Mutter und Sohn sterben.

Wer sich von den Vortheilen des Pfropfens der Weinstöcke überzeugen will, lese davon eine gründliche Abhandlung im 12., 13. und 14. Stücke des hannöverischen Magazins vom Jahre 1784.

E. Der Herr Abt Rozier sowohl als der Herr Hauptmann Gaupp in seinem verbesserten Weinbau (den der verdienstvolle Sprenger, Assessor des geheimen Ausschusses in Stuttgart im 3ten Band seines gelobten Weinbaues Ao. 1778 rühmlichst empfohlen hat) belehren uns gründlich und überzeugend, wie man theils die

alten Weinstöcke durch Versenken verjüngen, theils mit solchen ausbüßen, oder ein ganzes Feld damit besetzen kann.

Der Ertrag wird beschleuniget, versichert, erleichtert, vergrößert und verbessert, so daß man im ersten Jahre, besonders von den versenkten Weinstöcken, an welchen die Herzwurzel fest und unbeweglich stehen muß, einen halben, und im zweyten schon den völligen Herbst zu erwarten hat.

Da der Weinstock durch die Kälte in dem Winter zwischen 1788 und 89 in der Blüthe zu Ende des Monaths Juny und zu Anfange des July 1789, und zwischen dem 7ten und 8ten May 1791 sehr viel gelitten hat, so hoffe ich, meinen Landsmännern einen Dienst zu erweisen, wenn ich einen kurzen doch faßlichen Auszug von dieser Behandlung liefere. Da ich alles nachgeahmet habe, so spricht demnach die Erfahrung für meinen Vortrag.

I. Vom Setzen der alten Weinstöcke, um einen Weinberg damit anzulegen.

1) In dieser Absicht wählet man Weinstöcke, die wenigstens 1 oder 2 Reben von gesunden Augen, und schon Früchte getragen haben, und die 3 auch vier Schuh und noch länger sind. Auf die Länge der Reben nimmt man schon im vorigen Jahre Rücksicht.

2) Diese Arbeit kann bald nach dem Herbste oder noch besser im März oder Aprill vorgenommen werden.

3)

3) Kurz vor dem Einwenden gräbt man die Stöcke aus, schneidet vom Kopfe alles Schadhafte weg, und läßt denselben 1 auch 2 ja 4 Ruthen, sie seyen nun von jungem oder auf Schenkeln stehendem jungen Holze.

4) Alle obern Wasser- und Thauwurzeln werden weggeschnitten, hingegen die unteren mit der Herzwurzel sorgfältig geschont.

5) Bis zum Einwenden der Weinstöcke werden ihre Wurzeln wider das Ausdörren geschützet.

6) Wir wollen annehmen, daß ein Stock 3 Schuh weit von dem andern zu stehen komme.

7) Durch die Zeichen wird der ganze Platz abgestecket.

8) Jetzt beruhet es auf auf dem Willen des Herrn, ob er die Kosten in einem Jahre verwenden will, den ganzen Weinberg zu besetzen, oder in zwey Jahren.

9) Soll es nach und nach geschehen, so wird, wenn wir 20 Zeilen in der Länge haben, zwischen der 2ten und 3ten Zeile der Wendegraben, wo nicht zwey doch wenigstens anderthalb Schuh tief, und drey Schuh in der Breite ausgeworfen, so, daß die gute Erde auf die eine, die geringere sammt den Steinen auf die andere Seite komme.

10) Der Weinstock wird nach der Länge auf dem Boden des Grabens niedergelegt.

Die Wurzeln breitet man schicklich aus einander.

11) Der eine Arbeiter tritt mit einem Fuße auf diesen Stock, der andere nimmt eine lange Rebe und richtet solche, nachdem er einige Hauen gute Erde untergelegt hat, an der senkrechten Wand des Grabens hinauf, befestiget sie an das Zeichen. Dann nimmt er die zweyte Rebe, und bringt solche an das andere Zeichen.

12) Hat der alte Stock 3 und 4 lange Reben, so werden mit denselben 3 und 4 Söhne erzogen.

13) Jetzt wird der alte Stock und dann dessen Reben mit guter Erde vollends bedecket, und der Graben ausgefüllt.

14) Ist die Erde nicht schmierig, sondern trocken, so wird solche etwas getreten.

15) Der Rebe werden außer dem Boden (festen Erde) nur 3 bis 4 Augen gelassen, alles übrige oben wird weggeschnitten.

16) Jetzt wird der Wendegraben zwischen der 6ten und 7ten Zeile ausgeschöpfet, und die Stöcke, wie vorhin gesagt worden, eingesetzet.

17) Dann der 10te und 11te, der 14te und 15te, endlich der 18te und 19te Graben.

Sollte man einen Frost zu befürchten haben, so häufle man Erde an die außer der Erde stehenden Augen.

18) Wenn die Augen durch Frost oder sonst Schaden genommen haben, so räumet man die Erde weg, damit 1 oder 2 Augen unter der Erde treiben können, um davon einen Sohn einzulegen.

19) Künftiges Jahr, wenn der Weinstock stark getrieben hat, wird vom jedem die unterste Rebe, nach §. 21. L. B. eingesenket, um die leeren Stellen von 1. 4. 5. 8. 9. 12. 13. 16. 17. und 20 zu besetzen, und den ganzen Weinberg vollkommen herzustellen.

20) Will man im ersten Jahre alle Stöcke pflanzen, so wird zwischen 2 Reihen Zeichen, als 1 und 2, dann 3 und 4 und so weiter, jedes Mahl der Wendegraben ausgeschöpfet.

II. Vom Versenken einzelner alter Weinstöcke, um damit auszubüßen.

1) Der Weingärtner merke sich, ob auf einem Flecke einer oder mehrere Stöcke fehlen, damit man sich bey dem Schneiden darnach richte, um den Reben die erforderliche Länge zu geben.

2) Fehlt nur ein Stock, so wählt man einen alten nächst an dem ledigen Platze stehenden hierzu, und läßt zwey der schönsten, stärksten, längsten Reben stehen. Alles übrige wird von dem Kopfe abgeschnitten.

3) Jetzt wird eine Grube von dem alten Stocke bis an den Platz, wo der Sohn hinkommt, wo nicht 2 Schuh, doch wenigstens andert-

anderthalb Schuh tief und breit, und die Wände senkrecht zugerichtet.

4) An dem alten Stocke wird die Erde bis an die Hauptwurzel hinunter behuthsam weggeräumet, die Thau- und Wasserwurzeln werden weggeschnitten mit der Vorsicht, daß weder der Stock noch seine Herzwurzel verletzet, viel weniger ausgerissen werde.

5) Der alte Stock sammt den Reben wird der Länge nach auf dem Boden des Grabens gelegt. Der Arbeiter tritt mit einem Fuße auf diesen Stock, um ihn in dieser Lage zu erhalten, und richtet die eine Rebe an das Zeichen oder den Pfahl, wo der neue Stock hinkommen soll, machet der Rebe einen Sattel von guter Erde, böget solche sanft in die Höhe, bedecket sie mit so viel Erde, daß sie liegen bleibet, und bindet sie an. Die andere Rebe biegt er sodann im Graben behuthsam in Bogen herum, daß sie nicht abbricht, zieht sie an, und richtet sie nach dem Platze, wo der alte Stock gestanden ist, und bedecket alles mit guter Erde.

6) Ist die Erde abgetrocknet, so wird sie etwas getreten.

7) Jeder Rebe werden außer dem festen Boden nur 3 bis 4 Augen gelassen, die übrigen obern aber weggeschnitten.

III. Vom Versenken aller alten Weinstöcke, die schwaches Holz und wenige Früchte bringen, um solche zu verjüngen.

1) Wir wollen einen Weinberg vor uns nehmen,

nehmen, dessen eine Abtheilung 30 Stöcke lang und 20 breit ist.

2) Jeder Stock behält nur eine der schönsten und stärksten Reben. Wollte man aber eine leere Stelle am nächsten Platze zugleich mit diesem Stocke besetzen, so werden 2 Reben gelassen.

Alles übrige am Haupte wird weggeschnitten.

3) Wenn die Stöcke in einer Linie auf diese Art zubereitet sind, so wird das Rebholz weggeschafft. Dann fange ich unten an, räume die Erde vom Stocke, und werfe dieselbe auf die linke Seite in den Schlag, schneide alle Wasser- und Thauwurzeln ab, verschone die untersten mit der Herzwurzel, und mache den Graben wenigstens anderthalb Schuh tief und breit. Dann verfahre ich bey dem 2ten Stocke eben so und mit allen übrigen, bis ich zu dem letzten, dem 30sten komme.

4) Jetzt schlage ich oben und unten ein Zeichen, und setze alle die Stöcke nach der Linie. Ich lege meinen alten Stock, dessen Herzwurzel zum frohen künftigen Triebe in der Erde unbeschädigt eingewurzelt geblieben ist, auf dem Boden der Grube nach der Länge nieder:

Der Arbeiter tritt mit dem linken Fuße auf denselben, um ihn in dieser Lage zu erhalten, machet mit guter fetter Erde ein Lager (Böschung), worauf die Rebe zu liegen kommet.

5)

5) Wenn die alten Stöcke vierthalb Schuh weit von einander gestanden sind, so kommen die außer der Erde stehenden Reben auch nach diesem Maße zu stehen. Kommt die Rebe des ersten alten Stockes 1 Schuh weiter, als der Kopf vorhin stand; so kommt von dieser der zweyte und alle übrige eben so entfernt zu stehen, und jeder von dem andern vierthalb Schuh, folglich der 30 und letzte von seiner alten Wohnung 1 Schuh.

6) Die Rebe wird an das gesteckte Zeichen oder an den Pfahl gebunden, und dann wird dieselbe so wohl als der alte Kopf mit der Erde von der zweyten Zeile bedecket.

Die Erde im Schlage bleibet liegen, bis wir nach der ganzen Breite fertig sind, dann kommt sie zum Ausfüllen der 20 und letzten Zeile.

7) Wenn die Erde abgetrocknet ist, so wird sie oben ein wenig getreten.

8) Jeder Stock erhält nur 1 Rebe, und diese bekommet höchstens 3 bis 4 Augen; die übrigen werden oberhalb weggeschnitten.

9) Diese versenkten Stöcke werden niemahls gerissen, um einen Kopf zu ziehen. Vielen wird dieses nicht in ihren Kopf wollen, aber nur Geduld!

Ich will ferner zeigen, wie diese eine Rebe im Schneiden behandelt wird.

Man denke sich, es wären alle Weinstöcke an Wänden oder Mauern gezogen.

Und man lasse sich nicht einfallen, daß man mit vielem Holze vielen Wein erzwingen wolle.

Das erste Jahr läßt man die Schosse alle wachsen, und hilft solchen nur mit Ausbrechen, indem man einen oder zwey der geringsten Schosse unberührt läßt, sie mögen nun Träubchen haben oder nicht.

Das zweyte Jahr kann man, nachdem das Holz stark und zeitig ist, einen Bogen nebst zwey Wurzeln, jeden von 3 Augen, schneiden. Bey schwachen Stöcken schneidet man eine Halbrebe von 5 bis 7 Augen und 2 Sturzeln, jede von 3 bis 4 Augen.

In folgenden Jahren richtet man sich nach der Stärke des Stockes, und läßt auf der schönsten Rebe einen Bogen und 3 Wurzeln zu 4 Augen.

Man suche die Rebe stäts in der Niederung zu erhalten. Beym Ausbrechen verschone man den ersten schönsten Schoß unter dem Bogen, weil von diesem der künftige Bogen geschnitten wird.

Diese Stöcke werden nicht gedecket. Da der Frost zu ihrer Herzwurzel und dem versenken Haupte nicht eindringen kann, so sind sie genug geschützet.

§. 22.

Von dem Weinstocke, dessen Reben in ein warmes Zimmer gezogen werden.

1) Der Stamm wird vor dem Winter

mit

mit trocknem Moose umwunden, und über dieß mit vielem Stroh eingewickelt.

Die Reben werden von ihren Banden los gemachet, ausgeböget, in langen Ruthen so viel als möglich zusammen gebunden, und mit dünnem grünen Fichtenreisig bedecket.

Umbindet man solche mit Stroh, und es wird naß, so schimmelt solches, und die Augen der Reben verderben dadurch.

2) Die Erde um den Stamm wird vor dem Winter 6 Zoll tief klar behackct, und ein Schuh hoch mit verwittertem Dünger belegt.

3) Mit Anfang des Märzes wird eine oder mehere Reben in die warme Stube gezogen, beschnitten, mit Bindfaden durch kleine Nägel an die Decke gehäftet, und zur gehörigen Zeit werden die entbehrlichen Schosse und der Geitz abgezwicket. Oder es wird der Rebe zwischen den ordentlichen Stubenfenstern und den Vor- oder Winterfenstern der Platz angewiesen.

4) Wenn diese Reben eine anhaltende Wärme genießen, so gehet alles nach Wunsch. Sollte aber die Wärme in der Blüthe zu groß seyn, und genießen die Träubchen keine Luft so ersticken die meisten, und sind demnach verloren.

5) Sobald die Frühlingswärme eintritt, so wird dem Stamme seine Bekleidung, aber nicht auf ein Mahl, sondern nach und nach ausgezogen.

6) Ist bey Tage die Witterung sehr heiß, so wird das Zimmer ausgelüftet.

7) Wenn die Früchte abgeleeret sind, so kommen die Reben in die freye Luft. Dessen ungeachtet zeitigen die Augen selten, und diese Reben sind meistens verloren.

§. 23.

Von Weinstöcken in Gärten zu Buschbäumen, Pyramiden oder Kammerlatten zu ziehen.

Weinstöcke zum Busch an einer Stange zu ziehen erspart Kosten und Mühe.

I. Buschbäume zu ziehen.

1) In die Mitte der Stufe stecket man eine Stange, deren unterer Theil verkohlet wird, 2 Schuh über der Erde bohrt man durch diese Stange 2 Löcher, welche nahe beysammen sind, und ins Kreuz über einander gehen.

2) Durch diese Löcher stecket man runde Hölzer, 3 Schuh lang, deren Ende an den Weinstock reichet, bohrt 2 Schuh über dem ersten das zweyte Loch kreuzweise, und fährt fort, bis man 2 Schuh vom Ende der Stange ist.

3) Das Ende des untersten Holzes laufet mit dem Ende des kreuzweise durchgesteckten obersten Holzes als eine Pyramide zu.

4) An die vier Enden der kreuzweise steckenden Hölzer befestiget man jedes Mahl einen

schwachen Reif, und bindet die Reben des Weinstockes mit Weiden an.

II. Pyramiden zu drey Ecken.

Man stecket drey Schuh weit von einander drey Stangen so, daß deren oberes Ende zusammen laufet, und nagelt 2 Schuh über der Erde von einer Stange zu der andern Reife, und fährt bis zum obern Ende fort.

III. Pyramiden zu vier Ecken.

Man stecket 4 Stangen in die Erde, und nimmt, statt der Reife, schwache Pfähle. Der Schönheit wegen pflanzet man gern an die Pyramiden und Buschbäume 2 Weinstöcke, den einen von weißen, den andern von schwarzen Trauben.

IV. Kammerlatten, Spaliere.

1) Diese werden an sonnenreiche Mauern, die schwarz überstrichen sind, oder an frey stehende hölzerne Wände, sie seyen von Pfählen oder Latten, zu offenen oder bedeckten Gängen angeleget.

2) Man wähle solche Weinstöcke, die einen edlen Saft haben, und deren verschiedene Trauben so abwechselnd zeitigen, daß man ihre Früchte lange Zeit genießen kann. Man setzet einen Stock vom andern 12 Schuh weit: wenn sie aber in die Höhe wachsen sollen, nur 8 Schuh von einander. Man setzet der Schönheit wegen den ersten Weinstock von weißer, den zweyten von rother und den dritten von schwarzer Farbe.

3) Im zweyten Jahre wird der gewachsene Schoß nicht gerissen, sondern bis auf 2 Augen zurück geschnitten, und der Geiz ausgebrochen.

4) Wenn dieser Stock eine lange Stange treiben, und seine Reben in die Höhe ausbreiten soll, so wird nur ein Schoß gelassen.

5) Wenn diese Stange die bestimmte Höhe erlanget hat, so werden unter dieser Höhe die 3 ersten Schosse gelassen, an denen der Geiz fleißig ausgebrochen wird: alle übrige Schosse werden bis auf 1 Zoll weggeschnitten.

6) Im 3ten Jahre schneidet man den untersten Schoß 18 Zoll lang, den mittleren 15, und den obersten 12 Zoll lang, vertheilet solche schicklich an Geländer, wie einen ausgebreiteten Sonnnenfächer, bindet sie mit Weiden an, so daß der äußerste Schnitt der Rebe unter sich siehet, bricht zu seiner Zeit nach §. 9. Nro. 13. (S. 28.) aus, häftet fleißig, und verfährt in allen nach Ordnung.

7) Wenn der Weinstock von unten an die Mauer bedecken soll, so läßt man die 2 Augen (s. Nro. 3.) wachsen, bricht den Geiz fleißig aus, und schneidet im dritten Jahre auf einer Rebe einen kleinen Bogen, eine Halbrebe und 2 Sturzeln.

8) In folgenden Jahren schneidet man nach der Stärke des Weinstockes Bögen — Halbreben und Sturzeln.

9) Der Stamm wird vor dem Winter mit Moos, die Reben aber mit Fichtenreisig bedecket.

10) Will man bedeckte Alleen haben, die 12 und mehrere Schuh breit sind; so werden die Reben, wenn sie die angemessene Höhe haben, an Bögen, die von einer Wand zur andern laufen, fest gemacht.

11) Die Schönheit und der Nutzen dieser Stöcke fordern von ihrem Herrn, daß alle Zweige einzeln sind, keiner über dem andern liege, und die ganze Wand von unten bis oben gleich bedecket sey.

12) Ein geschickter Weingärtner wird künftig sowohl auf die Früchte als junges Holz sehen, und, um beydes zu erhalten, die verlornen Kräfte des Weinstockes von Zeit zu Zeit reichlich ersetzen.

§. 24.

Vom Schaden des Gemüses und der Bäume in Weinbergen.

1) Je mehr die wirksame Sonne nebst dem Früh- und Spätregen das Weinsteinsalz in der Weinrebe verfeinert, desto zuträglicher ist das Getränk unsern Säften.

Wenn aber durch hochstämmige Bäume die Rebe beschattet, und dieser durch die Wurzel und Blätter der Bäume die kleinen fruchtbaren Regen und also auch das Fett der Erde entzogen wird; so ist es natürlich, daß der Weinstock wenig Holz und Früchte treibet. Diese bleiben roh und herbe, und das Holz meist unzeitig.

2) Wer so seine Säze (jungen Weinberge) mit Gemüse anpfropfet, und darin viele

Pfund

Pfund schwere Erdrüben bauet, der freuet sich über seine reiche Ernte, überlegt aber nicht, daß dieß dem künftigen Triebe der Weinrebe doppelt so vielen Schaden bringt. Wer aus seinen Sätzen Gemüse verspeiset, der sollte an diesem Tage Wasser trinken.

Man siehet auf das Gegenwärtige und nicht auf das Künftige; man flicket mit dem neuen Mantel den alten aus.

3) An den Mauern Zwergbäume von Kern- oder Steinobst, als Aprikosen, Pfirsiche, Mandeln und Quitten anzulegen, ist zu loben.

4) Siehet man bey geringer Lage eines Weinbergs auf Ertrag anderer Früchte, oder auf Erziehung einer Baumschule, die wegen des stäts bearbeiteten Bodens vortrefflich gedeihen; dann wird der Vernünftige die Mittelstraße wählen, um nicht den Baum dem Weinstocke, und umgewendet, schädlich werden zu lassen.

§. 25.

Vom Dung-Magazin.

Wir erhalten dazu Verschiedenes

A. Aus dem Thierreiche.

1. Urin, 2. Koth, 3. Eingeweide der Thiere, 4. Blut, 5. Hornspäne, 6. Haare, 7. Klauen, 8. Häute, 9. Hörner, 10. Hornabgang, 11. Knochen, 12. todte Insecten, 13. Fischschuppen, 14. altes Leder, 15. wollene Lappen.

B Aus dem Gewächsreiche.

1. Stroh, 2. Blätter, 3. Laub, 4. Sägespäne, 5. gefaulte Trestern, 6. Asche, 7. Kohlenstaub, 8. Ruß, 9. Rasen, 10. verfaultes Holz, 11. blühende Erbsen, 12. blühende Wicken, 13. weiße Rüben, 14. Abgang von Pflanzen, 15. gefaultes Spülicht.

C. Aus dem Steinreiche.

1. Erde, 2. Rasen, 3. Kehricht, 3. Teicherde, 5. Straßenerde, 6. Schleicherde, 7. gebrannter Leimen, 8. Wellerwände, 9. Kreide, 10. Gyps, 11. Salze, 12. Salzbözig, 13. Mergel, 14. zerfallener Kalch.

Gebrauch in die Weinberge.

1) Von A. Urin — Koth — Eingeweide der Thiere — Blut werden von B. mit Stroh, Blättern oder Nadeln von weichem Holz vermischt, um solche gemächlich zu verführen.

Der von den Schafen wird auch gleich vom Pferch, oder vermischt, und der von Tauben und Hühnern bloß in den Weinberg gebracht.

2) Hornspäne, Haare, Klauen, Häute, Hornabgang, altes Leder, wollene Lappen, werden verkleinert, im Monathe Julius oder August eingestuft, und dann wird der Weinberg in diesem Jahre nicht mehr behacket.

3) Von B. — Sägespäne, gefaulte Trestern, Asche, Kohlenstaub, Ruß, Rasen, verfaultes Holz, werden im Monathe Julius

oder

oder August eingestuft, und der Weinberg wird in diesem Jahre nicht mehr behacket.

4) Blühende Erbsen oder Wicken, weiße Rüben, Abgang von Pflanzen, werden schichtweise mit Erde vermischt, alle 4 Wochen umgestochen, und im November eingestuft.

5) Gefaultes Spülicht wird bloß in die Stufe gebracht.

6) Von C. — Erde, Rasen, Kehricht, Teicherde, Straßenerde, Schleicherde, gebrannter Leimen, Wellerwände, werden verkleinert und eingestuft.

7) Kreide, Gyps, Salze, Salzbözig, Mergel, zerfallener Kalch, werden im Hofplatze ausgebreitet, alle 4 Wochen umgearbeitet, in solche viele Löcher eingedruckt, und begossen von A. mit Urin und Blut, von B mit gefaultem Spülicht, auch mit Seifen- und Kalchwasser.

Die Erfahrung hat gezeigt, daß wenige Theile davon, im August eingestuft, einen vortrefflichen Wuchs schaffen.

8) Wer an seinem Weinberge eine Dunggrube anlegen kann, und in solche bringet von A. Koth, Eingeweide der Thiere; von B. Blätter, Laub, gefaulte Trestern, Abgang von Pflanzen; von C. Kehricht, Teicherde, Straßenerde, Schleicherde, gebrannten Leimen und Kalch mit guter Erde vermischt, und im Sommer alle 4 Wochen umarbeiten läßt, dessen Mühe und Kosten werden wohl bezahlt.

9) Wer guten Dünger wünschet, der mache seine Dünggrube am Hause ein wenig abhangend, beschlage den Boden mit Letten, und leite kein anderes Wasser darauf, als die Lauge aus den Ställen, Blut, Seifen- und Kalchwasser.

10) Man streue dem Viehe solches Stroh ein, das von Wind und Regen schon durchwittert ist.

Die Wegschaffung des Düngers geschiehet bey Pferden täglich, bey anderem Viehe alle 8 Tage.

Jeder ausgezogene Haufen wird dünne ausgebreitet, hingegen viele auf einander geschichtet.

Der Dünger wird nach dem Beyspiele der Engländer alle 4 Wochen umgearbeitet, umgewendet, aufgeschichtet, und mit der abgeflossenen Lauge begossen, welche sich im Kasten von Dielen, dessen Boden und Seitenwand mit Letten gefüttert worden, gesammelt hat.

Wer die Dungmasse bereiten will, der nimmt drey Metzen Kalchmehl und eine Metze Salzbözig, kochet es in Urin oder Mistlake, trägt unter stätem Umrühren von Kalch hinein, bis alles ein steifer Brey wird, und verdünnet solchen mit Urin oder Lake so oft, bis alles Kalchmehl eingerührt ist.

Nachdem alles gekocht ist; so sticht man die Masse aus, trocknet solche auf der Darre, und verwahrt sie vor der Luft.

Bey dem Gebrauche wird solche pulverisirt und mit Holzasche zu gleichen Theilen vermischet.

Zwey-

Zweyter Theil.

Von der Behandlung und Benutzung des Weines.

§. 1.

Von unzeitigen Weintrauben eine köstliche Arzney zu machen.

1) Man stoße Beeren von saftigen, obgleich noch unzeitigen Trauben, in einem hölzernen oder steinernen Mörser, presse den Saft aus, und sammle die sich los machenden Kerne aus den Hülsen.

2) Diese quetsche man gleichfalls, und thue sie sammt dem Safte in einen gläsernen Kolben, und stelle diesen an einen Ort, wo der Wärmemesser nach Reaumur 15 bis 18 Grade über dem Eispunkte zeiget.

3) Wenn sich nun die Farbe des Saftes verändert hat, so wird dieser sanft abgegossen, durch ein reines Tuch geseihet, in einen wohl vermachten Glaskolben gefasset, wo man ihn alsdann so lange stehen läßt, bis sich oben eine starke Haut bildet.

4) Nun wird diese abgezogen und gelinde getrocknet: der Saft aber wird durchgeseihet, und das Reine davon in den gereinigten Kolben zurück gebracht. So oft der Saft eine solche Haut bekommt, so oft wird solche

abgezogen und abermahls getrocknet, der Saft aber wieder durchgeseihet, so lange, bis er ganz rein bleibet.

5) Nun kommen 4 Loth von den getrockneten Häutchen zu 1 Pfund des reinen Saftes. Die Oeffnung des Glases wird wohl vermacht, und solches im Aschenofen auf Lampenfeuer gesetzt. Dieses Feuer wird so lange unterhalten, bis der Saft eine dunkelrothe Farbe angenommen hat.

6) Wird dieser köstliche Wein in gut vermachten Gläsern aufgehoben.

7) Wenn nun jemand viele Abweichungen oder Verstopfungen hat; so nimmt er davon alle 6 Stunden 20 Tropfen, wodurch die Lebensgeister gestärkt werden, und das Uebel gehoben wird. Die Vereinigung der gleichartigen Theile und die Abscheidung der fremden ist die Hauptsache hiervon.

Kann der Saft von unzeitigen Trauben so herrlich werden, wie wird sich erst der von Natur so vollkommen ausgekochte Saft der Weintrauben durch einfache Mittel veredeln lassen?

§. 2.

Weintrauben=Pomade, welche in Brandschäden, gemeinen Wunden, und besonders in Ausschlägen an Mund und Nase u. d. g. von sehr erprobtem Werthe ist.

Man nehme

1) ½ Maß Most von besonders hierzu gesamm=

sammelten schwarzen wohl gezeitigten Trauben, welche von den Kämmen abgepflückt und zerquetscht drey Tage in einem wohl zugedeckten irdenen glasirten Geschirre gestanden sind. Nach drey Tagen schüttet man

2) Zu dieser ¼ Maß Most die Hälfte Rosenwasser, ½ Pfund frische reine Butter und 2 Loth gelbes Wachs. Ist alles so beysammen, so wird es

3) In einem irdenen Tiegel auf ein Kohlenfeuer gesetzt, und ½ Stunde lang gekocht, während des Kochens aber

4) Immer mit einem silbernen Löffel umgerührt. Nach diesem Abkochen stellt man

5) Die Masse in dem Tiegel drey Tage lang an einen kühlen Ort, nimmt das Gestanden herab, schabet es rein ab, und läßt es

6) Abermahls in einem irdenen Gefäße zergehen, worauf es dann zum Gebrauche aufbewahret wird. Man kann diese Salbe so wohl aufgestrichen auf Leinwand überlegen, oder nur die Wunde an dem Munde, den Lippen oder der Nase sanft und dünne damit bestreichen.

§. 3.

Vom Keller.

Von der Höhe, Breite und Länge des Kellers rede ich nicht, weil dieß nicht von unserem Willen, sondern von der Lage abhängt. Ich erinnere nur, daß jeder Keller mit Steinen ge-

gewölbt, und deren obere Fugen mit einem dünnen Mörtel von ungelöschtem Kalche und klar gesiebtem Sande warm übergossen, dann zwey Schuh hoch mit Leimen überschüttet werden möge. So sollte er auch nie liegende Thüren, sondern jeder einen gewölbten Kellerhals haben, und wenn es seyn kann, sollte auch die Thür gegen Mitternacht stehen. Ihm gehören auch immer zwey Thüren, davon die untere mit doppeltem Eisenbleche beschlagen wäre. Der Ruheplatz von dieser Thür ist 6 Schuh lang bis zum Antritt der untersten Staffel. Das Gewölbe und die Seitenwände (Widerlager) des Kellers werden mit Mörtel von Kalch, unter welchen man bey dem Verbrauche wenig gebrannten Gyps mischet, beworfen und beweißet; die Gänge werden bis an das Lager der Fässer mit steinernen Platten belegt; das übrige aber bis an die Mauern, oder kurz der übrige Boden unter den Fässern wird gepflastert. Ein vorsichtiger Hausvater läßt auch nach der Horizontalhöhe der Kellertiefe einen steinernen Trog oder kupfernen Kessel einmauern, zu welchem an den Seitenwänden steinerne und wohl verküttete Rinnen hinlaufen, um, im Falle, daß ein Faß unbemerkt bruchlos wird, den sonst sich verlierenden Wein wieder auffassen zu können.

Die Kellerlöcher werden an den Ecken angebracht, und laufen nach der Höhe vom Schlusse des Gewölbes aus. Sie sollen auch 3 Schuh breit und 1 ½ Schuh hoch seyn. Alle Luftlöcher

löcher erhalten von innen im Keller niederfallende Fenster, und außen Läden von doppeltem Eisenbleche, welches mit einem eisernen von einem Eck zum andern übers Kreuz laufenden Stabe beschlagen ist, damit sich der Laden nicht werfe, und jederzeit wohl einpasse.

Will man an jedes der 4 Ecken eine Röhre (Luftzug) von Backsteinen anlegen, so ist dieß von großem Nutzen.

Diese Röhre aber fängt sich im Keller 1 oder 1½ Schuh ober dessen Boden an, wird 3 auch 6 Schuh breit, und einen halben Schuh im Lichten tief; nimmt ihren Ausgang nach der Größe des Kellerloches zwischen diesem und den Fenstern, und kann mit einem liegenden Brette nach Erforderniß verschlossen werden.

Bemerkt man nun, daß die hölzernen Reife und Fässer schwitzen wollen, so läßt man die Fenster zufallen, öffnet die Röhren und die äußeren Läden, und hierdurch ziehet sich die Luft unter den Fässern weg.

Der vorzügliche Nutzen dieser Luftröhren bestehet aber darin. Die meisten Keller schwitzen, und dadurch gehet oft das Gebinde viele Jahre eher verloren, als es geschiehet, wenn man dieß Schwitzen des Kellers verhindert oder verringert. Ist dadurch alles trocken, so bedecket man die Röhren, und öffnet die Fenster. Die Wärme allein schadet dem Keller nicht so sehr, als dieß Schwitzen, und sollte sie auch bis über 10 Grade steigen.

Auch

Auch kann man ein Luftloch anbringen, wodurch die Mitte des Kellers oder der Gang durch das Tageslicht beleuchtet wird, und wodurch man viele Talglichter ersparet. Und eben so kann man eine Luftröhre in der Mitte des Gewölbes machen, die von großem Nutzen ist.

Noch besser, wenn diese Oeffnung 4 Schuh breit und lang, mit einer starken eisernen Thür bedeckt wird. An der Decke des ersten Stocks bringt man senkrecht einen Flaschenzug an, um bey ausgebrochenem Feuer das Beste in den Keller zu bringen und zu retten.

Kellern, welche oft Wasser bekommen, empfehle ich Lager von gehauenen 15 Zoll breiten Steinen. Würde jedes Faß auf seinem besondern Lager ruhen, so, daß man jedes von vorne und hinten und an den Seiten umgehen kann; so würde man die Arbeit davon bequemer verrichten, mancherley Schaden und Gefahr eher bemerken, und ihm zeitiger zuvor kommen können.

Ein guter Hauswirth unterhält stäts eine mäßige Wärme in seinem Keller. Er verschließet deswegen bey starker Hitze am Tage die Oeffnungen gegen die Sonne bis an den Abend. Denn ohne diese Vorsicht kommt die feuchte Luft darin in Gährung, setzet sich tropfenweise an das Holz und an die hölzernen Reife. Die Nässe dringet ein, und in kurzer Zeit ist das Gebinde verloren. Wäre auch alles Gebinde von Eisen, so daß es, außer dem, daß es mehr Rost anziehet, nicht so geschwinde litte; so

leiden

leiden doch die Fässer selbst sehr durch das Schwitzen des Kellers.

Wer von seinen Kellern die Eigenschaft rühmet, daß sie im Winter warm, hingegen im Sommer kalt wären, der mag sich wohl irren; denn, wenn er einen guten Wärmemesser in seinen Keller hänget, so wird er finden, daß die innere Wärme der Erde nie über 10 Grade steige.

Besonders ist es den Kellern schädlich, sie nebst dem Aufbewahrungsorte des Weines auch zugleich zu Behältnissen für Gemüse, Käse u. d. gl. zu bestimmen.

Der Keller muß nicht nur von allen diesem, sondern auch von allen andern Unreinigkeiten, Spinneweben, Staube u. d. gl. rein gehalten werden.

Alle Feuchtigkeiten werden vermieden, und daher auch die äußeren Wände nach angemessener Tiefe mit Letten verdämmet, oben mit steinernen Platten belegt, und das Dachwasser wird aus den Winkeln durch Rinnen abgeleitet. Auch die Ratten und Mäuse sind aus dem Keller zu schaffen und daraus zu vertreiben. Man läßt entweder den Katzen einen Eingang in denselben, oder man stellt ihnen auf flachen Tellern gestoßenen Arsenik mit gleichen Theilen von Butter vermischt hin, oder Kalchmehl mit gleichen Theilen von gestoßenem Zucker, und daneben auch Wasser in einem flachen Gefäße, damit sie nach gefressenem

Gifte

Gifte oder Kalche alsbald saufen, um an demselben desto eher zu sterben.

Um Kelleresel, Spinnen u. d. gl. auf ein Mahl wegzuschaffen, vermachet man alle Oeffnungen des Kellers genau, setzet nach der Größe desselben 1 auch 2 Pfannen mit glühenden Kohlen in solchen, wirft ganzen Schwefel darauf, und so erstickt durch dessen Dampf alles solches Ungeziefer. Nach einigen Stunden öffnet man die Läden und die Thür von außen wieder.

§. 4.

Von Fässern.

1) Es wäre zu wünschen, daß alle Fugen der Fässer dem Mittelpunkte zuliefen, und daß

2) Der hintere Boden und die Grundtauben mit Schifftheer, * der vordere aber mit einem lichtgelben Oehlfirniß oder mit einer starken Auflösung von Hausblasen überstrichen würde, deren Auftrag so oft wiederhohlt wird, bis er eine sichtbare Dicke erhält. Dadurch würde sich das Holz vor der Fäulniß erhalten, und der Wein weniger verdünsten.

3)

* Mit 10 Pfund Schifftheer füllt man einen Hafen zur Hälfte an, kocht solches gelinde, und wenn es fast bis an den Rand des Hafens gestiegen ist, so hebt man solchen vom Feuer, daß er nicht überlaufe, und rühret 1 Pfund fein zerstoßenen Spiegelruß ein. Diese Masse wird durch einen steifen kurzen Pinsel warm aufgetragen.

3) Wenn aber dennoch bey aller Vorsorge der Wein an einem Bodenstücke oder an einer Faßtaube durchschlägt; so überziehe man diesen Theil inwendig mit gekochtem heißen Leinöhle, des andern Tags thue man dieß von außen mit Terpentin, welchen man auf Kohlen erwärmet, und worein man so viel feines Ziegelmehl einrühret, daß es ein Brey wird.

4) Es ist gefährlich, neue Fässer sogleich mit eisernen Reifen zu binden. Denn das Holz saugt sich von dem Weine an, wird dadurch ausgedehnet, das Eisen gibt nicht nach, und ist schon oft, seiner Stärke ungeachtet, gesprungen.

Will man es aber dennoch gleich Anfangs mit Eisen binden, so werden die Reife alle warm angeleget, und die 2 Reife gegen den Spund werden zwar genau, aber noch fester wird der Hals- und Bodenreif angetrieben.

Außer dem vordern und hintern eisernen Bodenreife wird sehr vortheilhaft (nicht ohne Noth, sondern aus sehr nützlicher Vorsicht) noch ein hölzerner Doppelreif am Kopfe angeleget; und zwar so, daß er Bast ziehet; denn sonst machet sich durch den Reithaken der Halsreif und mit ihm der Bodenreif los.

5) Besser ist es, wenn das Faß, welches man zuvor weingrün machet, erst nach 2 Jahren mit eisernen Reifen gebunden wird, und zwar zu der Zeit, wo durch die trockene Luft die Faßthürchen und Fugen geschwunden sind. Warter

tet man damit so lange, bis eine Schar Reife gesprungen ist, oder der Feuerarbeiter, wenn er bindet, eine ganze Schar auf ein Mahl herunter schlägt; so gehet das Faß im Zirkel einen Zoll, das ist, um einen Reif weit aus.

6) Das zweysuderige Faß bekommt 8, das viersuderige aber 10 Reife: diese kommen jedoch nicht gleich weit von einander, sondern sie werden also angelegt, daß, wenn einer springt, dennoch die übrigen ihre Schuldigkeit leisten.

Zu dem Ende kommen die Reife, welche $1\frac{1}{2}$ Zoll breit am Eisenstabe seyn sollen, wenn das zweysuderige Faß vom Boden bis zum Mittelpunkte des Spundes 3 Schuh lang ist, in folgender Ordnung zu liegen.

Der erste Reif (Bodenreif) wird oben und unten $\frac{1}{4}$ Zoll breit auf die Gargel des Bodens gelegt, so, daß der Reif auf den zwey Seiten der Gargel des Bodens gleich lieget. Dadurch bindet sich der Boden hinein.

Der zweyte Reif (Halsreif) liegt vom ersten	6 Zoll.
Der dritte von diesem	10 Zoll.
Der vierte aber	6 Zoll.
Von diesem zum Spunde ist	6 Zoll.
Die Eisenbreite von 4 Reifen zu $1\frac{1}{2}$	6 Zoll.
Breite des Kopfes vom Reife	2 Zoll.
	36 Zoll.

7) Gut ist es, die eisernen Reife mit warmen Theer und Spiegelruß, na ch Nro. 2). (S. 66.), anzustreichen.

Bey allen diesen guten Anstalten aber schaffet sich

8) ein sorgfältiger Hausvater zwey große Faßketten sammt kleinen Winden an, welche von solchem Umfange seyn müssen, daß jede dieser Kette das größte Faß umfasset, um die Faßtauben, im Falle eine Schar Reife springen sollte, so lange zusammen zu winden, bis der Wein auf ein anderes Faß gezogen werden kann.

9) Die Farbe und den Geschmack des Eichenholzes von den neuen Fässern, es seyen Lager- oder Fuhrfässer, zu bringen, nehme man auf ein Fuder 1 Pfund Alaun oder vier Pfund Küchensalz, löse es in siedendem Wasser auf, brühe das Faß damit, und wälze es oft um. Nach 24 Stunden kann das Faß mit reinem Wasser gefüllet werden, welches, je nachdem die Luft warm oder kalt ist, 2 auch 4 Wochen darin bleibet. Sollte auch das Wasser übel riechen, so schadet es nichts, und ist ein Zeichen, daß das Holz mehr von den unartigen Theilen verloren habe, die den reinen Geschmack des Weins verdorben haben würden.

10) Nun wird das Faß ausgebürstet, besonders aber an den Fugen, die von unten herauf den andern vorstehen, sodann mit reinem Wasser ausgespület, und so oft wiederhohlet, bis es so helle wieder herauslaufet, als es hinein gekommen ist.

11) Kann das gereinigte Lagerfaß 6 Stunden lang angefüllet bleiben, so laufet das Was-

ser in der Zeit nur desto besser zusammen, und das Faß wird desto reiner. Jetzt wird

12) Das leere Faß, von dem Gehalt eines Fuders, mit 2 Loth Schwefelschnitten eingebrennt. An dem Boden des Fasses bemerkt man, wenn es leer bleibet, jedes Mahl die Zeit mit Kreide, daß und wenn es geschwefelt wurde.

Das Ausschwefeln wird wenigstens alle 3 Monathe bey einem leeren Fasse wiederhohlet. Will man

13) Ein eimeriges Faß das erste Mahl mit einer Maß kochenden Mostes brühen, dann mit geringem und das zweyte Mahl mit besserem Weine füllen, so ist es wohl gethan.

14) Wenn alle Lagerfässer eine gleiche Größe haben, so ist dieß sehr unbequem.

15) Wird ein Faß, welches lange Zeit leer gelegen ist, mit Wein gefüllet; so muß man zuvor jederzeit das Gebinde untersuchen, wenn es auch nicht hölzerne, sondern eiserne Reife wären, und sehen, ob solche nicht erst angetrieben werden müssen. Wenn diese Vorsicht aber nicht hinreichet; so wird das Faß mit kochendem Wasser gebrühet, und genau nachgesehen, ob keiner von den kalt angetriebenen eisernen Reifen einen Sprung bekommen habe.

Bey vollen Fässern die eisernen Reife anzutreiben, ist allezeit gefährlich, und daß die stäts mit Wein angefüllten Fässer am gesun-

desten

desten bleiben, ist ohnehin leicht zu begreifen und durch die Erfahrung gewiß.

Erlaubet es die Höhe des Kellers, so liegen die Fässer wenigstens 1½ Schuh hoch von der Erde auf dem Lager.

Und so liegen große Lagerfässer von 6 und mehreren Fudern, wegen ihrer Schwere im Bauche, so wie die ablangen Fässer nicht in Schließen sondern auf 4 Sätteln, auf anderthalb Schuh breiten Hölzern, in deren gerundete Höhle die Runde vom Fasse genau passet.

16) Wäre ein Faß angelaufen, so kochet man für ein 12 eimeriges Faß, in 2 Eimer Wasser 10 Pfund Taubenkoth oder eben so viel eichene Lohe mit 1 Pfund lebendigen oder ungelöschten Kalch, brühet damit das Faß, und wälzet es oft um und um.

Oder man füllet es mit zerstoßenen Zwetschken (Pflaumen), wovon, nach der Gährung, Branntwein gebrennet wird.

Oder man füllet es mit Weintrestern, und diese begießet man mit Wasser, bis es darüber gehet. Durch die Gährung wird sich der üble Geschmack aus dem Holze ziehen, und das Faß gut werden.

Sollte aber keines dieser Mittel helfen, so ist es besser, das Faß zu verbrennen, als mit Wein zu füllen, und sich der Gefahr auszusetzen, daß solcher verderbe.

17) Wenn die Lagerfässer ein Mahl mit

Weinstein gleich einer Kütte fest überzogen sind; so sind diese zur Gährung des Mostes nicht nur die vorzüglichsten, sondern der Most oder Wein verzehret sich auch weniger darin, und nur der Weinstein wird abgebrochen, der sich selbst von dem Holze abgeschälet oder los gemacht hat. Dieses geschiehet alsdann, wenn sich hinter dem abgelösten Weinsteine Dunstflecken angesetzet haben, die der brennende Schwefel nicht genug austrocknen konnte.

18) Wer wissen will, wie runde, ovale, ey- und korbförmige Fässer, ohne und mit 6, 8, 10, 12 und mehr Ecken mit quadratischen und cubischen Visirstäben, systematisch zu machen seyen, der findet eine ausführliche Anweisung dazu mit 37 Kupfertafeln in dem Büchlein: der **vollkommene Büttner** 1790.

§. 5.

Von der Kelter.

Die verschiedenen Arten von **Pressen** anzugeben, wäre überflüssig.

Wenn auch eine oder die andere die Masse nicht so trocken auspresset, wie die in Champagne, so ist dabey nichts verloren. Denn entweder gießet man Wasser über die Trebern, und presset nach einer kurzen Gährung den so genannten Trinkwein (**Lauer**) daraus, nämlich ein säuerliches Weingetränk, welches sich der Winzer zu seinem eigenen Trunke bereitet, und das oft der saure einzige überbleiben-

de Lohn für seine harte Arbeiten ist; oder es wird Branntwein daraus gebrennet.

Ich füge also nur einige Anmerkungen wegen der alljährlichen nöthigen Vorsicht in Ansehung der Kelter bey.

1) Man nimmt an der Kelter die ledig gewordene Kütte weg, und verstreichet alle Fugen aufs neue mit einer frisch angemachten, treibet alsdann die Keile zwischen der Docke und dem Biet an, und weichet, wenn die Kütte getrocknet ist, solche mit Wasser ein.

2) Die Schrauben (Gewinde an der Spindel) äußerer und der Mutter innerer Seite bürstet man trocken ab, eben so der Spindel unteren Theil mit dem Mönche und des Schuhes obern Theil mit der Nonne. Alsdann werden alle die benannten gereinigten Theile mit frischer Seife, welche bey Holzschrauben die besten Dienste leistet, eingerieben, und dieß muß, wenn oft und stark gepresset wird, auch oft wiederhohlet werden. Und so wird auch

3) Alles zum Keltern und zur Weinlese erforderliche Geschirr in guten haltbaren und reinen Stand gesetzet.

§. 6.

Von der Weinlese in Franken.

1) Um zu erfahren, ob die Weintraube vollkommen ausgewachsen sey, pflücke man aus solcher eine Beere. Wird nun diese Lücke nach

zwey Tagen kleiner; so sind die Beeren noch im Wachsen. Ist aber der Stiel der Traube braun, und solcher mit dem Kern der Beeren trocken, so ist die Traube zeitig.

2) Den zeitigen Trauben schaden die Reife nichts, aber desto mehr die starken Fröste und viele Nässe. Davon stoßen einige Gattungen, besonders die Elbling und Oesterreicher (§. 2. S. 4.) leicht an. Dadurch werden wir oft gezwungen, die Weinlese früher anzufangen, mit der wir außer dem einige Zeit noch zurück gehalten hätten.

3) Diese Fäulniß entstehet entweder durch starke Winde, wodurch die Beeren zerquetschet werden, oder durch die Nässe vor oder nach der Zeitigung, indem die Häutchen der Beeren von dem vielen gedrängten Safte zerplatzen.

Jedoch im letztern Falle ist die Beere süß. Viele sind der Meinung, diese Fäulniß sey der Herold eines vortrefflichen Mostes.

Es ist erwiesen, daß die nach vollkommener Zeitigung erst faul gewordenen Trauben einen starken feurigen Wein geben. Aber da viele flüchtige ätherische Theile verloren gegangen sind; so gehet er zu stark ins Geblüt, und reitzet hingegen nicht zum Trinken.

Unsere Nachbarn, von denen der Verfasser des Rheingauer Weinbaues der Herr v. Vorner der Sprecher ist, rechnen es uns für einen Fehler an, daß wir einige Gat-

tungen

jungen Weintrauben pflanzen, die gern faussen, und daß wir in der Weinlese keine Auswahl weder in Ansehung der Lage der Weinberge noch in Ansehung der Güte der Trauben machen; daß wir den Vorschuß von dem Nachdrucke nicht absondern, die Weinfässer nicht immer spundvoll halten, und noch bey losem Spunde liegen lassen.

Höchst befremdend findet sich eine Stelle in der Gothaischen Handlungszeitung vom 8ten Sept. 1787. im 36sten Stücke:

„Fränkischer Weinhandel. „Der ganze
„ Absatz würde vielleicht nicht die Hälfte oder
„ den dritten Theil der Frankenweine weg-
„ nehmen, wenn nicht die Weinhändler in
„ Frankfurt und andern Städten am Rhein
„ sich derselben **erbarmten**, und die Franken-
„ weine entweder geradezu unter dem Namen
„ der **Rheinweine** verkauften, oder sie auch da-
„ zu brauchten, um den jungen und **herben**
„ **Rheinweinen** ihre unangenehme Säure zu
„ benehmen."

Welch ein Widerspruch! Ein Kaufmann machet den Gewinnst zu seinem Gegenstande, und um so weniger machet er einen Handel aus **Erbarmen.**

Ehre genug für unsere Weine, daß die Weinhändler solchen sowohl unter dem Namen fremder Weine verkaufen, als auch dem herben Rheinweine seine Säure dadurch benehmen.

Und es scheint, daß der Herr Einsender dieses Aufsatzes den Fremden beleidigend sagen wolle, sie kaufeten ihre Weine nur dem Namen, nicht aber der Güte nach!

Von dem Werthe des Frankenweines in Absicht auf die Gesundheit.

Die Erfahrung lehret uns, daß der gepreßte Wein aus zeitigen ungefaulten trockenen Beeren, weil sie das lebende Flüchtige beybehalten, von reinem Geschmacke ist, und weil die Bestandtheile vollkommen vereiniget sind, einen gesunden Wein geben, dessen feines reitzendes Wesen unser Geblüt verdünnet, und alle Gefäße des Leibes aufschließet.

Hingegen ein Wein von vielem Firniß oder Spaniol, wie man zu sagen pflegt, verräthet, daß das Oehl die Oberhand gewonnen, und den lebenden flüchtigen Geist verloren habe.

Bey jungen Weinen, wenn sie die zweyte Gährung im ersten Sommer ausgestanden haben, und vollkommen rein sind, ist dieses ein Beweis, daß sie nun ihren groben Weinstein abgesetzet haben, und daß man ohne Gefahr seiner Gesundheit davon trinken dürfe; denn schon jetzt sind alle Bestandtheile gleich und vollkommen vereiniget.

Da ohnehin unsere guten Weine mehr Süßigkeit und mehr öhlichte Theile in sich enthalten, als andere; so wollen wir auch mit allem Ernste suchen, den edlen Frankenwein

so

so herzustellen, daß er mit Recht den rühmlichen Namen Frankenwein verdiene.

Dieß Sprichwort beweiset, daß unsere Weine nicht nur den Gesunden, sondern sogar auch den Kranken, wenn sie sich wieder erhohlen wollen, dienlich seyen.

Wo ist sonst ein Wein, dessen Bestandtheile so gut vermischet und vereiniget sind? und und der zwischen den süßen, den feurigen, und den sauren Weinen das Mittel hält?

Die Erfahrung beweiset, daß der süße Wein nicht passirt, sondern die Säfte verdicket; daß der feurige das Geblüt zu sehr erhitze, und Kopfwehe verursache; daß der saure die Zähne stumpf mache, und im Leibe vielen Schaden, besonders aber Grimmen errege.

Wo sind aber die Podagristen und Chiragristen seltener, als in den fränkischen Weingegenden? Und fände sich ja einer, so möchte er wohl der Venus und dem häufigen Genusse ausländischer Weine mehr Schuld geben dürfen, als dem Frankenweine.

Hier bey uns höret man wenig Klagen über Steinschmerzen, und daß die epidemischen Krankheiten bey uns wieder so schnell aufhören, daran ist der ihnen widerstehende Frankenwein oft Ursache.

Bey allen den Vorzügen unsers Weines versteht sich von selbst, daß man zugleich der Natur zu Hülfe komme, und wo sie aufhöret zu arbeiten, suche man solcher aufzuhelfen!

Man

Man erwarte aber von mir keine Vorschriften, wodurch die Weine maskirt werden, sondern nur eine treue Entdeckung der einfachen Mittel zur Verbesserung oder Entwickelung ihrer innerlichen Güte.

Ich will daher meine Zeitgenossen gerade zur Quelle hinführen, aus der sie echte gute und gesunde Weine schöpfen können.

Und ich bin Bürge, daß, wenn man die Trauben nach ihren Eigenschaften so auswählet, daß man auch Weine von verschiedener Güte bekommen werde.

Wir wollen diese Weine, wenn solche nur ein Jahr alt sind, nach der Erfahrung berechnen. So machen z. B. alles unter einander gelesen,

24 Eimer zu fl. 5.	fl. 120.
Der Güte nach aber ausgewählet	
12 Eimer a fl. 8.	fl. 96.
Der Geringere	
12 Eimer a fl. 4.	fl. 48.
	fl. 144.

Zur Vermischung dieser 2 Gattungen ist es ja noch immer Zeit genug, wenn und je nachdem die eine oder die andere Gattung mehr oder weniger gesucht wird.

Zudem machen die meisten meiner Landsleute sich es zum Verdienste, viel Geld aus ihrem Gewächse zu lösen; und sie thäten auch wohl daran, wenn sie den guten Wein um

theures

theures Geld verkaufen, und den geringeren zum Tischtrunke machen würden.

4) Die schönsten, vollkommen zeitigen und ungefaulten schwarzen Trauben werden entweder allein oder mit den Ruländern gelesen. Und will man weißen oder rothen Wein daraus machen, so behandelt man solche nach Vorschrift.

5) Alle schöne Trauben von Rothwinnern, fränkischen, Rißlingen und Muscatellern werden zusammen gelesen. Diese Gattungen geben den vortrefflichsten Wein, der, wenn er auf starkem Boden und in guten Jahren gewachsen ist, sein Feuer hundert und mehrere Jahre erhält. Und so werden auch

6) Die Elblinge, Junker, Oesterreicher, Ruländer, wenn letztere nicht unter die schwarzen Gattungen gekommen sind, und alle übrige, alle angestoßene und faule Träuben, um dadurch diesen Gattungen mehr öhlichte Theile beyzumischen, sammt den Nachkömmlingen, wenn diese nicht zu sauer sind, zusammen gelesen.

7) Die Beeren der Trauben werden durch den Moster, welches ein Stecken ist, der unten 3 oder 4 Zacken $1\frac{1}{2}$ bis 2 Zoll lang hat, in einer Tragbutte zerstoßen, und dadurch von ihren Kämmen (Stielen) befreyet, wobey man also verfährt.

Es wird an dem Weinberge in die erste dastehende leere Weinbutte eine enge Reitern ge-

gehängt, das ist ein Sieb, dessen Löcher die Weite von der Größe der Beeren haben.

Aus der daneben stehenden zweyten Butte, worein die sammt den Kämmen zerstoßenen oder gemosteten Trauben ausgeleeret wurden, schöpfet man die gemosteten Trauben mit dem Mostschüsselchen in das Sieb, wo dann die Beeren und der Saft durchlaufen, und die Kämme zurück bleiben. Diese Kämme aber wirft man nicht, wie an andern Orten geschiehet, sogleich weg, sondern man bringt sie in einem andern Gefäße nach Hause, wäschet solche mit Wasser aus, und bringt es zum Lauer oder so genannten Trinkwein.

Der von den Kämmen der Beeren abgelaufene Most ist bitter, herbe und sauer von Geschmack. Sudler in der Haushaltung lachen über die Vollkommenheit zu arbeiten, und denken mit Cartouche, daß er sich leicht unter einer Menge ehrlicher Leute verbergen könnte.

8) Durch den Moster werden auf diese Weise die Beeren der Weintrauben von ihren Stielen geschwinder, schicklicher und reinlicher abgelöset, als auf irgend eine andere Art.

Nichts davon zu reden, wie unappetitlich es sey, daß man sie in den meisten Weingegenden außer Franken mit mistigen und kothigen Stiefeln und Schuhen durch einen Ständer, dessen Boden durchlöchert ist, in ein Herbstfaß vor dem Weinberge auf dem Felde eintritt,

die mit Most überzogenen Stiele sogleich hinweg wirft, und so unbenützet liegen läßt.

Auch um dieser erwähnten Unfläthereу willen ziehe ich die Art, unsere Trauben einzusammeln, und bis zur Kelter zu behandeln, den übrigen vor, und fahre in der Anweisung dazu fort.

Wenn also die erste Weinbutte gefüllet ist, so wird die zweyte mit dem Siebe zurück gezogen, um einer leeren dazwischen Platz zu machen, und so verfährt man weiter.

Wer glaubet, daß er wegen des abzureichenden Zehenten durch das Reitern der Beeren am Weinberge Schaden habe, der kann ja doch die Gattungen auswählen, und sie erst zu Hause reitern.

Nur möchte dieses denen nicht der Mühe werth zu seyn dünken, welche wenige Weinberge haben. Bey diesen ist es freylich wahr, daß sie nicht viel unter Wenigem auswählen können. Allein wenn sie es bey dem Wenigen nicht thun, so vermindern sie dennoch die Güte ihres Wenigen, und verderben, da sie ihren Mischling an andere verkaufen, dadurch den andern den guten Most, und vereiteln dadurch ihre Mühe. Die Auswählung der Beeren sollte daher in jedem Weinorte ein Gesetz seyn. Und da wir bey jeder Weinlese dreyerley Gattungen von Beeren finden, worauf man Acht haben sollte; so werde ich nicht nur überhaupt davon reden, sondern den Nutzen

der

der Auswählung der Beeren an verschiedenen auswärtigen Beyspielen zeigen:

§. 7.
Von der Weinlese in Champagne, und zwar
A. Vom weißen Weine.

Die Einwohner von Champagne haben ihre Weinlese

1) Meistens zwischen Bartholomäi und Michaelis; unerachtet die meisten Trauben von Nro. 8. und 9. sind (sieh §. 2. S. 5.), welche selten faulen, und daher es Schade ist, daß sie damit so sehr eilen.

2) Wollen sie von den schwarzen und rothen Beeren ihrer Trauben dennoch weißen Wein erzielen, so schneiden sie die schönsten und vollkommensten Trauben mit Anbruch des Tages sanft ab, legen sie noch sanfter in Körbe, und endigen diese Arbeit, so bald die Sonne den auf den Beeren liegenden Thau weggeleckt hat.

3) Diese abgenommenen ganzen Trauben kommen nun auf die Kelter, und werden so schnell als möglich gepresset.

Der Vorschuß dieses Mostes wird von dem Nachdrucke abgesondert; und so erhalten sie von ihnen den weißen Champagner.

4) Ein sechseimeriges reines Faß wird aber einen Tag vorher mit ein Loth Schwefel eingebrennt, und mit diesem Vorschusse angefüllt.

5) Die

5) Die Fässer, welche sie einmahl zum weißen oder rothen Weine bestimmt haben, werden von Jahr zu Jahr aufbehalten, und nie mit einander verwechselt.

6) Nach 24 oder 36 Stunden (denn während dieser Zeit hat der Schwefel alle grobe erdige, hefige und saure Theile niedergeschlagen) ziehen oder füllen sie diesen Vorschuß auf ein zweytes Faß, dessen Schwefel oder faule Luft durch Feuer ausgetrieben worden ist.

7) Das Spundloch aber wird entweder mit einer gedrehten wohl aufpassenden hölzernen dazu verfertigten Kugel bedecket, oder mit einem 9 Zoll langen Spunde verschlossen. Denn dieser Spund gehet 2 Zoll tief in den Wein, siehet einige Zoll außer dem Faß, ist aber hohl ausgedrehet, und hat am Ende der obern Höhle 2 Löcher von der Dicke eines kleinen Fingers, die auf den zwey Nebenseiten durch und durch gehen.

In diesen 2 Löchern stecken Zäpfchen. So lange nun die Gährung dauert, so lange bleibet wenigstens eines offen. Ist diese aber ganz vorbey, so werden beyde Oeffnungen geschlossen.

8) Ist nun alles ruhig; so wird obiger Spund mit einem andern verwechselt, und dieser ist 6 Zoll lang, innen hohl ausgedreht, und gehet nicht in den Wein, sondern ist nur der Spundtaube inwendig gleich.

Oben bohret man durch diesen Spund ein Loch, füllt alle 14 Tage durch dieses den Wein

auf, und verschließt jedes Mahl die Oeffnung genau durch ein Zäpfchen.

9) Soll der Champagner Wein moussiren; so wird solcher mit Anfange des Monaths December das zweyte Mahl abgelassen und geschönet.

Im kommenden März-Monathe wird dieser Wein zum 3ten Mahle abgelassen und abermahls geschönt, und so thut man auch

11) Nach 14 Tagen wieder das vierte Mahl. Nun wird er geschwefelt.

12) Da nach 8 Tagen der Wein vollkommen rein ist, so wird er auf Bouteillen gezogen, und diese bleiben einige Zeit auf abhängigen Tafeln stehen, um den Wein, wenn etwa einige davon zerplatzen sollten, wieder auffangen zu können.

Den Sommer hindurch legen sie diese Bouteillen in den Keller, im Winter aber außer demselben.

Und da sie vielen Schwefel einbrennen, und die zweyte Gährung nicht abwarten; so bleiben auch diese Weine dadurch verhalten (stumm). Daher diese Weine, so bald sie Luft und Wärme fühlen, in schnelle Bewegung kommen, welches man moussiren nennet.

Diese schnelle Gährung und Entstehung feiner Perlen dauert bey einem echten Champagner nur kurze Zeit.

Soll aber dieser Wein nicht moussiren; so lassen sie solchen erst ab kurz vor der Rosenblü-

the.

the. Das ist dann der eigentliche Zeitpunkt, wo sich die Trube (Hefe) noch nicht erhoben hat, und diesen Wein brennen sie nur mit wenigem Schwefel ein.

Im September aber, wo die zweyte Gährung vollkommen geendiget ist, lassen sie den Wein abermahls ab, und schönen ihn.

Nach einiger Zeit, da er rein ist und perlet, ohne zu moussiren, ziehen sie ihn wieder ab, halten ihn spundvoll, und füllen ihn erst bey dem Verkaufe auf Bouteillen.

Diese Weine lassen sie also in 4 Jahren wohl 12 bis 13 Mahl ab, daß sie den Zugang der Luft davon abhalten: und da sie ihn so ablassen, wie es die Natur der Sache erfordert, wovon ich ausführlicher sprechen werde; so erhält dadurch der Wein alle seine Bestandtheile vollkommen.

Kenner geben dem Weine, welcher nicht moussirt, den Vorzug. Die besten Champagner moussiren auch oft nicht, wohl aber die mittelmäßigen und geringeren. Allein solche Weine verursachen meisten Theils Blähungen, Verstopfungen oder auch gefährliche Abweichungen.

B. Vom rothen Champagner, *l'oeil de perdrix* genannt.

1) Dazu werden die schönsten und vollkommensten Trauben von Nro. 9. Ruländern (S. 5.) nicht eher abgeschnitten, als bis die Sonne die Beeren durch und durch erwärmet hat,

und diese pflücket man mit den Fingern ab, oder man mostet, reitert und raspelt * solche zu Hause oder sogleich auf dem Felde.

2) Die Hülsen, Kerne, sammt dem Safte davon kommen nun in ein reines stehendes Faß, davon der eine Boden heraus genommen ist. So bald durch die Wärme die Gährung anfängt; so steigen die Beeren über ihren Saft in die Höhe, aber alle 8 Stunden werden sie mit einem Butterstämpfel wieder hinunter gestoßen.

Ist die Gährung wegen kühler Witterung gelinde und schwach; so werden die obern Beeren bald trocken, und in kurzer Zeit sogar schimmlich, wodurch der junge Wein schon in der Geburt einen üblen Geschmack bekommt.

Es läßt sich daher keine Zeit bestimmen, wie lange die Gährung dauert; denn diese hängt bloß von der Wärme der Jahrszeit ab.

Das Zeichen zum Abpressen aber ist dieses: wenn der Saft von seinen Hülsen hellroth gefärbt ist, dann ist die rechte Zeit, solche zu pressen.

Der Vorschuß dieser Essenz wird von dem Nachdruck abgesondert, und hat den Namen Oeil de perdrix erhalten, und dieses wird alsdann

* Eine Mühle von der Art, worin den Vögeln die Hanfkörner gebrochen werden, aber so groß, daß eine Butte gereiterter Beeren auf ein Mahl in den Trichter ausgeleeret werden kann.

dann eben so wie der weiße Champagner behandelt, wobey man auf nichts sieht, als darauf, ob er moussiren solle, oder nicht.

C. Von Burgundern und unsern rothen Weinen.

1) Werden die schwarzen Trauben sammt den zurück gebliebenen Ruländern nicht eher abgeschnitten, als bis die Sonne die Beeren ganz erwärmet hat, und alsdann werden sie wie der rothe Champagner behandelt.

Da in Frankreich schon zwischen Bartholomäi und Michaelis die Weinlese ist (S. 112. §. 7. Nro. 1.); so ist auch ganz natürlich, daß alsdann die Wärme zur Gährung größer, als wie in Franken ist, wo erst um Galli oder auch wohl erst um Simonis Judä Tag die Weinlese anfängt.

Aus dem Grunde bringen sie ihre gereiterten und geraspelten Beeren, die so wohl nach der Lage der Weinberge, als auch nach der Güte der Trauben vorhin ausgewählet sind, in offene Gefäße, füllen solche bis auf 6 Zoll vom Rande, und diese leer gebliebene Stelle wird mit 3 kleinen Nägeln, wo einer von dem andern 2 Zoll nach der Tiefe abstehet, bezeichnet.

So bald die Beeren durch die Gährung zum obersten Nagel steigen, so bald werden sie mit allen andern von gleicher Güte, und die eben so hoch gestiegen sind, auf die Presse gebracht.

Wird aber dieser Zeitpunkt versäumet und so lange gewartet, bis die Beeren ganz zum Rande des Gefäßes aufgestiegen sind, so bekommt der rothe Franzwein (Burgunder) einen Essigstich, dem gar nicht oder doch schwer abzuhelfen ist.

Da unsere Weinlese zu der Zeit sich anfängt, wo die Wärme gemindert ist; so dürfen wir nicht fürchten, daß unsere schwarzen Beeren durch die Gährung einen solchen Stich bekommen.

Bringt man solche nun täglich einige Mahl zu ihrem Safte, und dieß so oft, bis die Hülsen auf dem Boden bleiben; so ist es ein Beweis, daß die Gährung meistens geendiget ist, und wenn dieß geschehen, so zapfet man bey uns den rothen Most ab, füllet solchen in das Faß, presset die Beeren auch aus, und bringt den Most hiervon zu dem vorigen.

Es ist dabey besser, den Most in große Fässer zu fassen, als in kleine, und in solche, in welchen voriges Jahr Most war.

Wer sich die Mühe gibt, täglich einige Mahl den Most in seinen Fässern mit einem Stabe umzurühren, um dadurch eine schnelle und starke Bewegung zu bewirken, der endiget dessen Gährung noch vor der Winterszeit, und alsdann werden alle Fässer spundvoll ausgefüllt.

Dieser Wein ist, je nachdem die Lage des Weinbergs war, wovon die Beeren gesammelt

sammelt wurden, wegen ihrer Kerne und Hülsen mehr oder weniger rauh oder herbe. Die Zukunft aber verwandelt dieß, zumahl in guten Jahren, bald in das Wohlriechende und Balsamische.

Nun geschiehet das Ablassen zum ersten Mahle, und zwar in der Mitte des März-Monathes, zu der Zeit, wenn der Saft der Weinrebe anfängt zu weinen oder zu thränen.

Das leere Faß brennen unsere Nachbarn, die Franzosen, mit Schwefel ein, ohne zu erwägen, daß dadurch die rothe Farbe sich verliere, und niedergeschlagen werde. Wir hingegen brennen mit Muskatennüssen ein. Beym ersten Ablasse erhält man die Hefe, und auch diese wird in kleinen Säckchen ausgepresset, und der davon erhaltene Wein wird dem abgestochenen zugefüllt.

Zum zweyten Mahle wird im September dieser rothe Wein abgelassen und geschönt. Und auch hier ist ein Unterschied zwischen den Franzosen und uns; denn jene schönen mit Hausenblasen, wir hingegen mit dem Weißen vom Ey, oder auch mit Senegallischem Gummi.

Diese durch öftere Schönung rein gewordenen Weine werden entweder auf kleine Fäßlein (Feuillets) von $1\frac{1}{2}$ Eimer, oder auf Pieces von 3 Eimern abgezogen, oder auf Bouteillen gefüllt.

Die Burgunder und Champagner wissen ihren Weinen durch die Auswahl der Trauben und die geschickte Behandlung so viele Vorzü-

ge zu verschaffen, daß sie ein Feuillet zu 100 Reichsthaler verkaufen.

Aber leider! wachsen lange nicht so viele Weine in beyden Provinzen, als das Ausland begehret, und welche sie doch dahin verkaufen zu können wünschen. Daher nimmt man seine Zuflucht zur Kunst, und sammelt aus allen 3 Reichen, dem mineralischen, vegetabilischen und animalischen, für die Gesundheit die gefährlichsten Mittel, um seine gewinnsüchtige Absicht zu erreichen.

Wenn man aber von diesen rothen gekünstelten Weinen einen Tropfen auf eine reine Messerklinge fallen läßt, so findet man durch Hülfe des Vergrößerungs-Glases Insecten, wie in dem Essig, welche seine Verfälschung verrathen.

Tröpfelt man spiritum salis ammoniaci in rothen Wein, und seine Farbe ist echt und natürlich, so wird er schwarz, außer dem nimmt er allerley andere Farben an.

Und wie kann es anders seyn, als daß der durch das mineralische Reich, z. E. durch Allaun u. d. gl. gekünstelte Wein Blutspeyen und andere gefährliche Uebel erwecke?

Ich hätte hier Gelegenheit, alle die der Gesundheit so widrigen Mittel anzugeben: allein die Bescheidenheit und die Furcht, dieß Uebel noch weiter zu verbreiten, halten mich zurück, damit ich nicht wie der Autor des Betrugs-Lexicons die Kenntniß und dadurch die

Lust

Lust zu so verbothenen und gefahrvollen Künsten errege, und verbreite.

Mit Unwillen denke ich an Martinus Bavarus, welcher als ein Geistlicher der erste Weinverfälscher gewesen ist.

Im Jahre 1738 kam dieß Uebel leider auch in unser Land von B. am Rhein.

Allein lasset uns die von unsern Nachbarn gekommene Kunst, die bereits in den Händen der Samariter ist, verabscheuen!

Lasset uns nicht solche Thoren werden, daß wir sogar von ihnen den Wein trinken, den sie bloß aus Gewinnsucht an uns verkaufen, und uns um unsere Gesundheit dadurch bringen. Sie sind den Köchen gleich, welche für andere giftige Speisen bereiten, und sich wohl hüthen, selbst davon zu genießen! Denn keiner der Weinverfälscher läßt sich eine Bouteille seiner verfälschten Waare aus seinem Keller auf seinen eigenen Tisch bringen.

Daher schreibt der Herr Prof. Ferber uns zur Nachricht, daß aus den Roterdamer Fabriken jährlich hundert Zentner Bleyzucker nach Madrit verhandelt werden, um dadurch den geringen Landwein dem von Mallaga gleich zu machen.

Und der Verfasser der Briefe über den gegenwärtigen Zustand von Holland 1782. saget S. 82. „Die holländischen Weinhändler und Gastwirthe sind nach den Englischen die unverschämtesten Weinverfälscher

„auf

„auf Erden, und ihr Wein ist vom wahren „Gifte wenig unterschieden. In den vor„nehmsten Städten Amsterdam, Roterdam, „Middelburg und dem Haag giebt es sogar „eigene Weinfabrikanten, deren jeder nach „seiner Art Wein anfertiget, ohne einen Tro„pfen Traubensaft dazu zu nehmen.“

So klaget auch Rousseau im Emile über die Weine aus Poitou „weil sie seit langer Zeit mit Bley versüßet worden seyen.“ Die geringen rothen Franzweine, die in und außer dem Lande um so wohlfeilen Preis verkaufet werden, machen, wenn sie natürlich sind, die Zähne stumpf, und sind wegen des vielen rohen Weinsteines höchst ungesund.

Und man muß sich daher um so mehr wundern, daß Bidermänner dennoch einen starken Hang darnach haben. Wollten sie aber doch rothe Weine trinken, so könnten sie solche lieber vom Rhein- Main- Neckar- Strom oder von der Tauber wählen, welche, wie bekannt, alle angenehm reitzend und vornehmlich gesund sind.

Die Franzosen, deren Weine dem Umschlagen in den letzten Jahren sehr ausgesetzt sind, helfen ihnen entweder durch beygemischten reinen Honig wieder auf, oder sie suchen das Aufstoßen ihrer Weine in schwülen Tagen zu verhüthen, und die Fässer vor der verdünnten und electrischen Luft zu isoliren. Zu dem Ende setzen sie eine oder mehrere Pfannen mit glühenden Kohlen in den Keller, und werfen, je nachdem

dieser

dieser groß oder klein ist, auf jede solche Pfanne ungefähr ¼ Pfund ganzen Schwefel, und verschließen alle Oeffnungen, die sie nach einigen Stunden wieder öffnen.

§. 8.

Von der Weinlese in Tokai.

1) Viele der Trauben in der Tokai sind von Nro. 8. kleine Clävner und von Nro 9. nämlich Ruländer (S. 5.).

2) Nach vollkommener Zeitigung der Trauben werden ihre Stiele gedrehet, (gebunden), und dieß in der Absicht, damit solche keine Nahrung mehr erhalten, sondern daß sich das Wässerige bis an die Weinlese immer mehr und mehr verliere, und hierdurch ist auch alsdann der Kern der Beeren so trocken, wie Mehl.

3) Die Weinlese wird gegen Martini angefangen, und mit Vorsatz wartet man einen Reif oder kleinen Frost ab, durch welchen die Beeren zerrissen werden. Zwar tritt der zuckerartige Saft heraus, aber er bleibet dennoch an der Hülse kleben, und die Sonne leimet gleichsam den Riß wieder zu.

Es werden die Trauben sanft abgeschnitten, in Körbe gelegt, nach Hause getragen, ausgewählt: auch die schönsten oder vollkommensten Beeren werden mit den Fingern ausgepflücket, die faulen hingegen zurück gelassen.

Diese nunmehr vollkommen gut abgewelkten Beeren kommen in ein stehendes Faß oder

Zuber,

Zuber, dessen unterster Boden voll kleiner Löcher ist. Dieses Faß wird über ein anderes leeres Gefäß gestellt, um den abtröpfelnden Most zu fassen, der durch die Schwere der auf einander gehäuften Beeren erhalten wird, und dieses ist

Die berühmte Essenz.

Die zurück bleibenden Beeren werden sodann geraspelt, und ein Kübel davon mit zwey Kübeln warmen ungegohrnen Most vom Vorschuß vermischet. Wohl bedecket läßt man es 3 Tage oder so lange stehen, bis die Hülsen (Bälge) aufgestiegen sind, und durch die entstandene Gährung ein dahin gehaltenes Licht auslöscht. Alle Tage wird zwey Mahl gerühret, und dann presset man die Masse durch die Hände. Dieß ist denn

Der Ausbruch.

Die zurück gebliebenen Trestern bringt man in ein Gefäß, und noch nach dem Maße zwey Mahl so viel süßen Vorschuß dazu, und verfährt damit, so wie eben gesagt worden. Dieß ist

Der Maßlach.

Jetzt werden die Trestern mit den abgesonderten geringen und faulen Beeren gepresset, und dieß ist

Der Landwein.

§. 9.

§. 9.

Vom Strohwein, Beerwein.

Meine Landsleute wissen zwar schon diesen köstlichen Wein so geschickt zu behandeln, daß ihnen so wohl der von Tokai, er heiße Essenz oder Ausbruch; als auch Spanischer Wein, Mallaga, entbehrlich ist. Ein Vorzug, dazu ich meinem Vaterlande in Wahrheit Glück wünschen darf, und darauf der edle Franke allerdings stolz seyn kann!

Doch halte ich für Pflicht, ihre Zubereitungsart zu rügen, weil sie keine Auswahl machen zwischen den gefaulten und trockenen Beeren.

Denn sie müssen wissen, daß die Winzer im Mailändischen ihre Trauben erst im Monathe November sammeln, wenn sie abgewelkt sind. Sie hängen dieselben an den Stielen in Böden auf, wo kein Staub hinkommt, und doch die Luft durchziehet.

Nach zwey oder drey Monathen, wenn das Wässerige ganz verdünstet ist, werden sie abgenommen. Man pflückt die guten Beeren mit den Fingern aus, sondert die faulen ab, presset sie, bringt den Most in offene Gefäße, bedeckt sie, schäumet den Most des Tages einige Mahl ab, bis die Gährung vollendet ist; fasset sodann solchen in geschwefelte Fäßchen, läßt ihn nach 14 Tagen wieder ab, schönet ihn, und, wenn er vollkommen rein ist, so ziehet man ihn auf Flaschen.

Dieß

Dieß gibt einen vortrefflichen honigsüßen Wein, der in der Folge immer besser wird.

Wenn auch die abgewelkten Trauben nicht aufgehängt, sondern auf trocknes Stroh gelegt werden; so wende man solche alle 8 Tage auf die andere Seite, um der Fäulniß zu wehren, sondere die gesunden Beeren von den faulen ab, und bringe dieser ihren Saft zu dem in der Weinlese gewonnenen Moste.

§. 10.

Von der Gährung.

Der von den Weintrauben gepreßte Most (junge Wein) bestehet aus Wasser, Luft, brennendem Geiste und Weinstein.

Dieser letzte Haupttheil, der die Säure in sich schließt, ist das Eigenthümliche, welches die Gährung verursachet; denn läßt man den süßen Most bis zur Honigdicke einkochen, so wird er nie gähren.

Oft und so bald, als der Most von der Kelter laufet, wünschet man zu wissen, ob er viel oder wenig Säure bey sich habe. Um diese zu finden, seihe man 1 Pfund solchen neuen Most durch Fließpapier, koche solchen bis zur Hälfte ein, lasse ihn etliche Tage stehen, gieße das Flüssige ab; so wird man unten im Glase ein feines Salz finden, welches der Weinstein ist. Man trockne dieses, wäge es, und so hat man die Probe.

Man erhält auf diese Weise

Von sauren Weinen	20 —	
Von guten —	12 —	
Von Spanischen —	6 Theile Weinstein.	

Je zeitiger die Trauben wurden, und je mehr sie schon an der Rebe welkten, desto mehr sind die geistigen und schwefeligen Theile mit einander vereiniget worden.

So bald die mäßige Wärme von 10 Grad über dem Gefrierpunkte nach dem Reaumurischen, oder 54 Grad nach dem Farenheitischen Wärmemesser, den in Fässern gefüllten Most oder die in offenen Tonnen stehenden Beeren in Bewegung setzet; so bald fängt sich die geistige Gährung an.

Sie dauert so lange, bis sich die geistigen Bestandtheile vereiniget und die fixe Luft durch Zerplatzen von unzählbaren Bläschen sich entwickelt hat, worauf sich dann der Most hellet oder reiniget, und das Unartige mit der Hefe absetzet.

Ein sehr feuriger und geistreicher Most fängt seine Gährung langsam an, und setzet sie ohne groses Getöse einige Zeit lang bis zu ihrer Vollkommenheit fort; da hingegen ein Most von wenigem Feuer schneller in die Gährung kommt, heftiger tobet, aber bald damit fertig ist.

Man mache daher, daß sich

1) Die

1) Die Gährung gelinde anfange. Zu diesem Ende brenne man dem Fasse, von dem Gehalte eines Fuders, den Tag vorher ein halb Loth Schwefel ein, und fülle den Most darein.

Wenn sich nun nach 24 oder 36 Stunden die groben erdigen und hefigen Theile dadurch niedergeschlagen haben: so ziehe man ihn

2) Auf ein anderes Faß, welches durch angezündeten Branntwein * von seiner Luft befreyet oder erwärmt worden ist.

Oder will man,

3) Daß die anfangende Gährung die Hefe oben zum Spundloche heraus werfen solle, welche in einem auf die Erde untergesetzten Gefäße aufgefangen, und wovon das dünne Flüssige einem geringeren Moste wieder sogleich zugefüllet werden kann; so wird das Faß so oft ausgefüllet, bis es nicht mehr aufstößt. Sind nun keine grobe Theilchen mehr vorhanden; so wird das Spundloch nach §. 7. Nro. 7. (S. 113.) entweder mit einer

---

* Auf ein füderiges Faß nimmt man ein halb Pfund guten Branntwein, gießt solchen in eine kupferne oder eiserne Schale; nimmt das Faßthürchen heraus, setzet die Schale auf die Grundtaube, öffnet das Spundloch, und zündet mit brennendem Papiere den Branntwein an. Das in der Schale zurück gebliebene Wasser (Läuterung), welches einen üblen Geschmack hat, wird sodann wieder vorsichtig heraus genommen.

ner proportionirten Kugel, oder mit dem empfohlenen Spunde versehen. Da wegen der vollen Fässer an der Oeffnung des Spundes nicht der tausendste Theil der fixen Luft verfliegen kann; so behält der Most meistens sein ätherisches Wesen, welches unserer Gesundheit sehr zuträglich ist. Wenn aber

4) die Gährung zu heftig ist, so wird eine brennende Schwefelschnitte unten an den Bauch des Fasses gehalten, oder es werden glühende Kohlen in einer Pfanne oder in einem Tiegel mit Vorsicht unter die Grundtaube gestellt, wodurch der Most gelinde gähret. Oft fällt auch

5) bey der Weinlese kalte Witterung ein, und dann stehet es auch oft lange an, bis die Gährung anfängt, oder ganz vollbracht wird. Hier hilft man der Natur, und machet den zehenten Theil des Mostes warm, doch darf er nicht bis zum Sieden kommen.

Erprobte Erfahrung ist es,

6) Daß, je länger die sanfte Gährung dauert, desto vollkommener der junge Wein werde.

7) Wenn die zur künftigen Weinlese bestimmten Fässer oberhalb der Erde in Weinkammern liegen können; so ist es besser, als wenn man sie im Keller aufbewahret hat. Denn durch die mehrere Wärme jener Oerter wird die Gährung vollkommener geendiget.

8) Wo viele Fässer mit Most beysammen gähren, und die ausgestoßenen Dünste den

leeren Raum des Kellers oder der Weinkammer ganz ausfüllen, und die durchstreichende Luft dieselben nicht genug vertheilen kann, da ist man oft ihn Gefahr zu ersticken, wenn man zur Zeit der Gährung in den Keller gehet.

Man öffne daher nicht nur alsbald alle Luftlöcher und Thüren des Kellers, sondern man muß auch sogar ein kleineres oder grösseres Feuer mit Reisig, schnell brennendem Holze oder Stroh in den Keller machen, und es einige Zeit lang unterhalten, bis dadurch die allzu dicke Luft wieder verdünnet worden.

Sollte aber dessen ungeachtet jemand so unglücklich seyn, zu ersticken; so bringe man die Person geschwinde an die freye Luft, befreye sie von allen engen und drückenden Kleidern, halte den Kopf über sich, und lasse ihm die Drosselader öffnen, um den Druck des Blutes auf das Gehirn zu verhindern, weil bey der Oeffnung dieser Ader die Absicht geschwinder erreicht wird, als durch die gewöhnliche Aderlaß am Arme oder am Fuße. Man muß aber eine Menge Blutes weglassen, weil das ganze Gehirn überschwemmt ist. Man sprenge beständig kaltes Wasser ins Gesicht, umbinde den Kopf mit einer in Weinessig getauchten Leinwand, reibe die Füße schnell mit warmen wollenen Tüchern, und setze solche alsdann in ein warmes Bad.

Hierauf läßt man den Verunglückten Essig mit 3 Theilen Wasser trinken. Man stecke auch ein Röhrchen oder einen Federkiel in das

eine

eine Nasenloch, halte das andere und den Mund zu, und blase ihm Luft ein. Indessen fasse eine andere Person die Brust auf beyden Seiten mit warmen Händen an, suche die Rippen sanft zu erhöhen, und wechsele mit gelinder Bewegung der Brust und Erhöhung der Rippen stäts ab. Man gebe Klystiere von einem Theil Essig mit 2 Theilen Wasser, halte den schärfsten Weinessig an die Nase, gieße etwas davon in den Mund, und reibe die Schläfe und Glieder damit.

Man mache einen Brey von einem Theil Senfmehl oder geriebenen Meerrettich, und von zwey Theilen Sauerteig mit Essig, und lege denselben als Pflaster auf die inneren Seiten der Waden und zwischen die Schultern, nachdem vorher diese Orte mit Essig oder einer geschälten Zwiebel roth gerieben worden.

Wären alle diese Versuche fruchtlos, so müßte man in die Luftröhre der Länge nach einen chirurgischen Einschnitt machen, und zwar an der Vorderseite, um das Ende einer Röhre einzustecken, und durch das andere etliche Mahl zu blasen. Uebrigens muß man mit dieser Hülfe eilen, ehe das Blut in der Lunge gerinnet.

Man rufe einen Arzt, suche den Unglücklichen, so bald er Leben an sich spüren läßt, mit dem Geruch von Essig und einem Thee mit Citronensaft vermischt zu erquicken.

So bald sich Merkmahle des Lebens zeigen, so verdopple man seinen Fleiß.

Wenn aber auch solche nicht alsbald erfolgen sollten; so werde man doch nicht müde in der Fortsetzung und Wiederhohlung der vorgeschlagenen Mittel, und beerdige solche Personen ja nicht eher, als bis die Fäulniß, das wahre Kennzeichen des Todes, da ist, weil sie oft unvermuthet wieder aufleben.

Ich füge meinen Wunsch und nochmahlige Erinnerung bey, daß niemand so unvorsichtig seyn möge, sich während der Gährung in den Keller zu wagen, ohne die vorhin vorgeschlagenen Mittel, nämlich ohne alle Luftlöcher und Thüren des Kellers, sonderlich des Morgens vorher, geöffnet und bey nur mäßiger Gährung durch angezündetes Feuer die dicke Luft gereiniget zu haben. Je geringer, leichter und erprobter diese Mittel sind, desto unverzeihlicher ist es, wenn man sich unnöthiger Weise der Gefahr zu ersticken aussetzet.

9) Wer das Weinöhl machen will, der nehme von dem Moste, so bald sich die meiste Hefe im Fasse niedergeschlagen hat, noch milchähnlich aussieht, und wobey der Geschmack zwischen süß und sauer ist, ziehe seinen Geist in die Branntweinblase über, bringe das zurück gebliebene in Gläser, und lasse solches einige Tage ruhig stehen. So kommt das Oehl, welches die Seele des Weins ist, zum Vorschein, und dieß gießet man sanft ab.

10) Destilliret man den süßen Most, so erhält man ein unschmackhaftes Wasser; das zurück Bleibende, welches dicht ist, hat einen

Ho-

Honiggeschmack, ist süß und zuckerartig, und enthält nach weiterer Auflösung einen Schwefel (Oehl) und Weinsteinsalz in sich. Und

Da viele schon in der Weinlese noch näher die künftige Güte des Weines wissen möchten; so will ich ihnen mit zwey Mitteln an Handen gehen, wodurch sie dazu gelangen können.

I. Nehme man jährlich aus einem Weinberge von jeder Gattung Weintrauben, 10 der vollkommensten, pflücke die Beeren ab, quetsche solche, und seihe den Saft durch reine Leinwand.

Von diesem Safte bringe man 8 Loth in eine porzellanene Schale, und lasse solchen über gelindem Feuer verdünsten. Dieses Feuer unterhalte man so lange, bis an einem dünnen Drathe oder an dem Kopfe einer Stecknadel ein Tröpfchen hangen bleibet.

Jetzt wäget man das honigdicke Uebergebliebene nach Gewicht von Lothen, Pfennigen und Assen genau ab; das Loth wird zu 16 Pfennigen, diese zu 15 Aß gerechnet.

Je weniger verdünstet ist, desto besser ist die Güte des Weines.

II. Man nehme jährlich aus einem Weinberge von jeder Gattung Weintrauben, 20 der vollkommensten, pflücke die Beeren ab, zerquetsche solche, und lasse den Saft durch einen englöcherigen Seiher laufen.

Diesen Most erwärme man in einem Kessel, nur bis zur Wärme einer frisch gemolkenen Milch; bringe solchen in ein reines Fäßchen

 oder

oder Glas, lege oder stelle es in die warme Stube an den Ofen, und bedecke es leicht, so wird sich die Gährung bald anfangen. Wäre es nöthig, diese zu befördern, so setze man dem Moste, wenn es 10 Maß wären, 2 Loth gestoßenes Weinsteinsalz bey.

Wenn nun der Most die Kennzeichen nach Nro. 9. (S. 132.) hat; so bringe man davon 80 Loth in einen Glaskolben; setze einen Helm auf, umbinde jenen und die gläserne Vorlage, und verlutiere beydes.

Man gibt nunmehr gelindes Feuer, und unterhält es so lange, bis einige auf Papier gefallene Tropfen von der Flamme eines Lichtes sich nicht entzünden.

Den übergegangenen Geist wäget man genau ab, so wird man die Probe gefunden haben.

So habe ich einige Jahre her diese Untersuchung selbst gemacht, und die Fortsetzung derselben einem Freunde und sehr geschickten Physiker zu verdanken.

Hier ist die Tabelle, welche zeiget, wie viel 80 Loth Most

im J.	Geist gegeben haben	Loth	Quent.
1759	. . . . .	19	—
60	. . . . .	16	2
61	. . . . .	23	1
62	. . . . .	24	2
63	. . . . .	4	—
64	. . . . .	12	—

im J.	Geist gegeben haben	Loth	Quent.
1765	. . . . .	8	2
66	. . . . .	22	1
67	. . . . .	5	3
68	. . . . .	13	2
69	. . . . .	7	3
70	. . . . .	4	2
71	. . . . .	5	2
72	. . . . .	14	2
73	. . . . .	17	2
74	. . . . .	20	—
75	. . . . .	21	2
76	. . . . .	11	2
77	. . . . .	13	1
78	. . . . .	16	—
79	. . . . .	21	—
80	. . . . .	19	1
81	. . . . .	19	—
82	. . . . .	8	2
83	. . . . .	20	1
84	. . . . .	14	3
85	. . . . .	8	3
86	. . . . .	9	2
87	. . . . .	11	1
88	. . . . .	15	1
89	. . . . .	9	3
90	. . . . .	11	2

Wir erhielten somit den Geist; das Weinöhl und das Weinsteinsalz aber blieben zurück.

Wenn man auch das zurück gebliebene kostet, so ist es, nach der Güte des künftigen

Weines, entweder sauer — salzig — bitter — oder süß — zuckerartig und angenehm.

Hat man vielen Geist erhalten, so ist auch dabey vieles Oehl, als die Seele des Weines, aber desto weniger Weinstein zu erwarten. Wir finden, daß die Möste von einigen Jahrgängen den von 1783 übertroffen haben, aber nur an Geist, und nicht an Weinöhl. Setzet man die Destillation fort, so kommen die wässerigen, nach diesen die öhligen Theile: der Weinstein bleibet zurück, dessen Gewicht durch das Auslaugen gefunden wird.

1) **Kellermann** in Eibelstadt hatte im Jahre 1739 die nöthigen Fässer nicht, um den in allzu reichem Maße gewonnenen Most zu füllen. Er kam am ersten in hiesiger Gegend auf den Einfall, solchen zwar dem Maße nach zu verringern, der Güte nach aber zu verbessern; und dieß that er durch das Einkochen des Mostes, so wie er von der Kelter herablief.

2) Ich muß aber dabey anmerken, daß, obschon das Einkochen des süßen Mostes an und für sich eine unschädliche Sache zu seyn scheinet (indem dadurch das überflüssige Wässerige verdünstet); daß doch solche Weine, zumahl wenn sie zu stark eingekocht werden, und dadurch allzu viel von dem belebenden, ätherischen Wesen verlieren, nicht sehr gesund sind. Denn sie erregen, besonders wenn sie im Ablassen vernachlässiget, und in früher Jugend wenig geschwefelt werden, — meistens

Kopf-

Kopfweh und Erbrechen, und verdicken das Geblüt.

3) Kochet man den süßen Most, so ist höchst nöthig, daß er beständig umgerührt werde, um das Anbrennen, wodurch er brenzlicht wird, zu verhüthen, und solchen ja nicht in kupfernen Kesseln, sondern in hölzernen Gefäßen verkühlen zu lassen.

Zum Beweise hiervon koste man den Wein, der nur $\frac{1}{4}$ Stunde lang in einem messingenen Hahne geblieben ist. Man wird finden, daß sein Geschmack so herbe ist, als hätte man Vitriol im Munde.

4) Wenn gesottener Most dem, der schon im Fasse ist, sehr heiß zugefüllet wird; so bekommt der Wein gern einen Essigstich.

5) Wenn diese Weine im Sommer außer dem Keller, z. E. in Weinkammern, in nicht ganz vollen Fässern und noch dazu bey lockerem Spunde liegen, über dieß so viel Oehl haben, daß sie keinen Kahm ziehen; so verwandeln sie sich in der kurzen Zeit von acht Tagen, ohne ihnen ein Gährungsmittel zugemischt zu haben, vollkommen in Essig. Denn diese Weine haben ihren Weinstein nicht abgesetzet, sondern dieser ist zugleich mit dem belebenden ätherischen Wesen flüchtig geworden.

Ein guter Hausvater kostet seine Weine oft, um zu erfahren, ob ihnen nichts fehle.

6) Man untersuche, ob dem Weine die

ätherische Luft entgangen ist. Dieß zu erfahren, fülle man das Faß voll, bringe eine so lange Röhre in den durchbohrten Spund, daß sie in den Wein hineinreiche. Diese Röhre wird verküttet, und an das andere Ende der Röhre wird eine in Oehl getränkte mit Luft gefüllte Blase angebracht. Nach einer Stunde drücket man die Blase sanft an dem untersten Theile: gibt nun solche nach, so ziehet sich die Luft in den Wein, und dieß ist ein Beweis, daß er sauer werden will.

Ich will einige Mittel entdecken, wie dem sich anfangenden Essigstiche abzuhelfen sey.

A) Ist der Stich noch nicht stark; so hilft man ihm schon dadurch ab, wenn man an einem heißen Brodleibe unten ein Loch nach der Größe des Spundes ausschneidet, den Spund damit bedecket, und dieses einige Mahle wiederhohlet.

B) Wenn diese Weine außen in dem Keller, oder in einer Weinkammer sehr warm liegen; so müssen sie in einen Keller gebracht, ihnen der 50ste Theil reines frisches Wasser zugegossen, und sodann geschönet werden. Wäre aber

C) der Stich gar zu stark, so mischet man der Schönung auf 1. Fuder Wein vier auch mehrere Loth Weinsteinöhl und ½ Pfund Magnesia, oder, statt dieser, 1 Pfund getrocknete und gepülverte Eyerschalen, oder 1 Pfund feine gestoßene weiße Spanische Erde bey.

D) Nach 6 Tagen wird dieser Wein auf ein anderes Faß gezogen, welches den Tag vorher stark geschwefelt worden ist.

E) Da diesen umgeschlagenen Weinne die ätherische Luft entgangen ist; so müssen wir ihnen wieder durch fremde Luft solche einiger Maßen zu ersetzen suchen. Dieß geschiehet entweder bey der Schönung, oder, wenn solche davon abgestochen werden. Alsdann kommt neben einem dabey liegenden Fasse in das Spundloch der Blasebalg, und nach ausgenommenen Schlauchzapfen der verschlossene messingene Hahn. Das volle Faß wird mit einem zweyten Hahne angestochen, und zwischen den zwey Hahnen werden die ledernen Schläuche angebracht.

Jetzt wird das leere Faß mit Luft angepumpt, und wenn es davon angefüllt ist; so wird sein Hahn geöffnet, und hernach der am vollen Fasse, wodurch sich vermittelst des anhaltenden Pumpens die Luft in den Wein ziehet: und ob sich gleich die Luft wieder durch das offene Spundloch des nicht ganz ausgefüllten Fasses wieder hinaus ziehet; so durchziehet sie doch alle, auch die kleinsten Theilchen des Weines.

Nach einer fortgesetzten Arbeit von $\frac{1}{4}$ Stunde wird aufgehöret, der Wein geschwefelt, (wovon ich an seinem Orte reden werde) und alsdann ausgefüllet.

F) Wollen dessen ungeachtet alle diese Mittel nichts helfen, so vermische man diese

Weine

Weine mit einem jungen Weine, dessen Bestandtheile noch immer beysammen sind. Man probirt aber zuvor, wie viele Theile von einem oder dem andern nöthig sind, um den Essigstich darein gleichsam einzuwickeln und zu verkennen.

G) Wenn ein Wein durch versäumtes Ablassen oder andere Zufälle zähe — schmierig geworden, oder gar abgestanden wäre; so hilft man solchem wieder mit Ablassen durch den Reiser—Schönung, präparirten Weinstein und vielen Schwefel.

Ist es um die Zeit der Weinlese, so bringt man solchen auf gereiterte gute Trestern, die nicht gar zu stark ausgekeltert worden sind, stoßet die Trestern täglich vier Mahl hinunter, läßt solche nicht länger, als 24 Stunden gähren, und keltert sie mit dem Weine.

H) Da die Natur in allen ihren Werken den höchsten Grad der Vollkommenheit zu erreichen unablässig arbeitet; so ist ein sorgfältiger Hausvater bedacht, ihr, wo sie aufhöret, oder gehindert wird, nicht nur beyzustehen, sondern auch das Vollkommene zu erhalten.

Unter den im Jahre 1766 gewonnenen Weinen war

der geringere 1769.
der mittlere 1771 und 72.
der beste 1774 - 75. vollkommen.

I) Man bemerket, daß die Natur, wenn

sie

sie ihre Absicht, nämlich die höchst mögliche Stufe erreichet hat, ihre Bestandtheile wieder trennet, und ihre eigenen Kinder frißt.

2) Wenn demnach die alten Weine nicht mit jungen von gleicher Güte vermischt werden; so kennet man jene oft nur noch dem Namen nach.

3) Wenn ein Hausvater seine Weine viele Jahre hindurch aufbehält; so gehet sicher wegen des starken Abganges und wegen der vertagten Interessen dessen Vermögen zurück.

4) Es ist aber dieß nur eine Sache für die Großen der Erde, die es abwarten können, bis 1 Maß davon so theuer bezahlt wird, als bey uns der achte Theil eines Eimers.

5) Es ist ein unverzeihlicher Fehler, wenn der Wein durch stinkende Fässer in der Gährung einen üblen Geschmack bekommt.

Geschieht es aber dennoch, so ziehet man 2 Fuder Wein auf eine Metze reinen Weitzen oder Gries, nach dem Gewichte 36 Nürnberger Pfund, läßt den Wein nach 3 Tagen davon ab, wiederhohlet diese Arbeit, so oft es nöthig ist, schönet solchen, und ziehet den Wein nach 6 Tagen wieder ab.

6) Oder man ziehet den stinkenden Wein auf ein gutes Faß, und setzet auf 1 Fuder $\frac{1}{2}$ Pfund geraspeltes Süßholz zu.

Sehr oft hat dieses geringe Mittel nach Wunsch geholfen.

7) Wenn die Gährung vollkommen geendiget

endiget ist; so erhalten wir den Wein: von diesem den Essig — die Hefe — den Weinstein: von diesem das Weinstein-Salz — das Weinstein-Oehl — den Weingeist u. s. f.

An der Kelter aber erhalten wir sogleich die Kämme, die Kerne und die Hülsen. Und von diesem allen will ich an seinem Orte noch besonders reden, weil man alles benutzen kann, da die Natur nichts vergeblich schaffet und gibt.

§. 11.
Von der Erhaltung und Pflege geistiger und dauerhafter Weine.

1) Werden die gereiterten und geraspelten Beeren (Siehe S. 109. §. 6. Nro. 7.) in eichene Gefäße gethan, dessen oberer Boden ausgenommen ist, sodann zugedeckt, täglich vier Mahl umgerührt, die Beeren zu dem unteren Safte gestoßen, auch wenn die Witterung zu kalt seyn sollte, um die Gährung zu befördern, nach §. 10. Nro. 5. (S. 129.) erwärmet, und nach vollendeter Gährung ausgepresset.

2) Da die Gährung des Saftes mit den von den Kämmen abgelöseten Hülsen und Kernen geschiehet; so erhalten wir davon einen Wein, der, sobald er sich nur gehellet, durch den angenehmen Geruch und würzhaften Geschmack verräth, mit welcher Geschicklichkeit er behandelt worden sey. Will man diesen Weinen aber noch einen natürlichen gewürzhaften und göbrigteren Geschmack geben (wovon die berühmten herrlichen Leistenweine von

Natur

Natur sich auszeichnen); so sammelt man die ohnehin abfallenden Blüthen der Trauben, trocknet solche zwischen Papier, pülvert sie, und bringet davon nach Belieben in ein kleines Fäßchen, welches mit süßem durchgeseihten Moste angefüllet ist, leget solches an den warmen Ofen, und wenn der Most vergohren hat, so gießet man alles in den Wein.

3) Ein Fuder des leeren Fasses wird mit einem halben Loth Schwefel eingebrennet.

4) Dieser Wein bleibet stäts in großen Fässern liegen, und wird mit dem Spunde (Siehe S. 113. §. 7. Nro. 8.) versehen.

5) Die Fässer werden in den drey ersten Jahren alle vierzehn Tage ausgefüllet.

6) Und wenn diese Weine im Sommer an einem warmen Orte liegen, so müssen sie das erste Mahl im Monathe May, und das zweyte Mahl um Bartholomäi: im entgegen gesetzten Falle aber um Michaelis das erste Mahl, und um Martini das zweyte Mahl abgelassen werden.

7) Wenn dieser Wein im ersten Jahre zu der Zeit, wo die Rosen anfangen zu blühen, nochmahls gähren sollte, wie es denn nicht anders zu erwarten ist; so wird an dem Spunde (Siehe §. 7. Nro. 7. S. 113.) eines der kleinen Zäpfchen geöffnet.

Im ersten Jahre erhält bey jedem Ablasse ein Fuder des leeren Fasses, wohin der Wein kommt, 1 Loth Schwefel zum Ein-

und

und $\frac{1}{4}$ Loth Schwefel zum Aufbrennen. Auch kommt

8) Der aus der Hefe gepreßte Wein dazu, wenn er vollkommen hergestellt ist.

9) Im zweyten und dritten Jahre wird dieser Wein nur zwey Mahl abgelassen, und das leere Faß erhält zum Einbrennen nur die Hälfte Schwefel.

10) Mit dem Anfange des vierten Jahres wird er 6 Tage vor dem Ablassen geschönet, dann aufgebrennet und abgelassen.

Das leere Faß bekommt nur so vie Schwefel, daß die faule Luft dadurch ausgetrieben wird.

11) Der vollkommene Wein wird jetzt alle 4 Wochen ausgefüllet, und hat man keine gut abgedrehte Spünde; so umbinde man sie mit reiner Leinwand: denn **die Luft ist eine Pest des Weines** —

Ziehet sehr viel Kahm, welches die schädchste Säure für die Weine ist.

12) Wem es nicht anstehet, seine Weine im dritten oder vierten Jahre zum Verkaufe herzustellen, und wer gedenket, dieselben noch länger zu behalten, der hat nicht nöthig, sie durch Kunst zu schönen, sondern er überläßt dieses Geschäft der Natur.

§. 12.

§. 12.

Von der Erzeugung und Pflege des leisen oder bald trinkbaren Weines.

1) Werden auch da die Beeren nach §. 6. Nro. 7. (S. 109.) gemostet, gereitert, geraspelt und gepresset, und der Vorschuß wird von dem Nachdrucke unterschieden.

2) Jedes Faß von 2 Fuder wird Tages vorher mit ein Loth Schwefel eingebrennet, worein sodann der gekelterte Most gefüllet wird.

3) Nach 24 oder 36 Stunden (denn bis dahin haben sich die groben erdigen und hefigen Theile niedergeschlagen) wird der Most auf ein anderes Faß gezogen, dessen Luft durch Weingeist nach §. 10. Nro. 2. (S. 128.) ausgetrieben, und erwärmet worden ist.

Sollte kalte Witterung einfallen, so wärme man diesen Most nach §. 10. Nro. 5. (S. 129.).

4) Das Faß erhält dem Spund nach §. 7. Nro. 7. (S. 113.).

5) Gegen die Hälfte des Decembers wird dem Fuder eines leeren Fasses 1 Loth Schwefel eingebrennet, und der Most das erste Mahl in solches nach folgendem §. 13 abgelassen.

6) Im Januar wird jedes Fuder dieses Mostes mit ½ Loth Hausenblase geschönt.

7) Nach 8 Tagen wird dieser geschönte Wein auf 1 Fuder mit einem Viertel Loth Schwefel aufgebrennt, dem leeren Fasse aber ½ Loth

Schwefel eingebrennet, dann zum zweyten Mahl abgelassen.

8) Der dritte Ablaß geschiehet kurz vor der Rosenblüthe, und der vierte um Bartholomäi, immer mit wenigerem Schwefel.

9) Bey der Sommergährung öffne man an dem hohl ausgedrehten Spunde eines der kleinen Zäpflein.

10) Wenn dieser Wein nach Michaelis rein, schön und durchsichtig ist, demnach im Einschenken in das Glas Perlen wirft, welche geschwinde zerplatzen und in die Höhe springen; so wollen wir denselben einige Zeit ruhen lassen, und nur alle 14 Tage ausfüllen. Diese Weine fordern den zweyten Ablaß dringender, als den ersten.

Es ist nützlich, solchen gleich nach 3 Wochen vorzunehmen, und viele Trube zu machen; denn sollten die letzten dehnenden Fäden des Weines (das ist der niedergeschlagene sich bildende und noch flüssige Weinstein) wieder dazu kommen; so wird der Wein lange nicht flüchtig.

§. 13.

Vom Ablassen, Abstechen des Weines.

Ich sage voraus, daß diese Arbeit nicht um den gewöhnlichen Lohn geschehen könne, wenn sie mit gehöriger Treue und Sorgfalt geschehen soll. Vor allem aber sieht man sich in seinem Keller nach dem leeren Fasse um, in

welches

welches der abzulassende Wein gebracht werden soll.

1) An diesem Fasse wird das Faßthürlein aufgeschlagen, und durch den Geruch und durch ein brennendes Licht untersuchet, ob es rein sey: und wenn sich etwa Wasser auf der Grundtaube gesammelt hätte; so wird es mit einem reinen Tuche aufgetunket, und sauber weggeschaffet.

2) Wird die Gargeltiefe gesucht, und das alte harte Unschlitt oder Fett heraus gestochen. Denn dieß verhindert oft, daß das Faßthürlein sich nicht genug bis an seinen Riegel heraus ziehet. Das Thürlein, (dessen Eisen mit Schrauben, und nicht vermittelst durch das Holz laufender Nägel, welche dem Weine einen unartigen Geschmack verursachen, fest gemacht seyn soll) wird mit frischem Schmalz (zerlassener Butter) vorgesetzet. Bey alten Thürlein aber, die nicht genau genug schließen, wird Rindschmalz oder frisches Unschlitt genommen, weil das erstere zu flüssig ist.

3) Der Schlauchzapfen wird frisch um bunden. Es wird den Laßzapfen und den Schließen nachgesehen und beobachtet, ob das Faß hohl liege. Ehe man aber alles dieß thut, wird das Gebinde untersuchet.

4) An allen Fässern, die mit Wein gefüllet werden, wird aus Vorsicht ein Kübel oder eine Stütze unter das Faßthürlein gestellet, damit nichts zu Grunde gehe.

5) Das leere Faß wird mit dem bereits

angezeigten Gewichte des Schwefels eingebrennet.

Findet man, daß der abzulassende Wein schwer ist, so wird

6) Der enge blecherne Reißer in das Spundloch des leeren Fasses gesteckt. Ist er aber springend und flüchtig; so ist solcher entbehrlich.

7) An dem vollen Fasse wird der Spund geöffnet. Alsdann wird angestochen, jedoch mit der Vorsicht, daß der Anstichhahn einige Luft habe, sonst erhebet sich durch den Wind die Trube.

Läge aber der Wein auf Schönung; so muß der Hahn noch mehr geöffnet und langsam oder wohl gar nicht geschlossen werden, damit der Wein sogleich in den Zug komme.

Wenn das Faß ganz voll ist, so wird

8) Der Blasebalg nicht alsbald aufgesetzt: sondern ehe man ihn anwendet, muß man wenigstens einen Eimer Wein ohne Blasebalg heraus lassen, und diesen alsdann erst aufsetzen.

9) Dieses volle Faß wird mit der angegebenen Quantität Schwefel oder (bey dem rothen Weine) mit Muscatennuß aufgebrennt; denn der Dampf des Schwefels verhindert, daß von dem Blasebalge keine Luft in den Wein dringet.

10) Jetzt wird von dem vollen Fasse an das leere ein kleines Gerüst gemacht, worauf die

die ledernen Schläuche und hölzernen Röhren gelegt werden.

An die vorderen Reife des leeren Fasses wird der Reithacken angeschlagen, und auf diesen das Brett geleget, so daß dessen unteres Ende auf dem Gerüste ruhet.

11) In den Reißer (s. Nro. 6.) wird der Hundskopf, an diesen der lederne Schlauch gestecket, und so mit den Röhren vereiniget.

Zwischen dem Hundskopfe und dem Spundloche oder dem Reißer wird ein dünnes hölzernes Spänchen gestecket, damit dazwischen die Luft von dem Fasse verfliegen kann. Es gibt viele Beyspiele, daß bey dieser Verwahrlosung bey dem Einschläuchen des Mostes von der Kelter in das Lagerfaß, der Boden des Fasses zersprungen, und dadurch der junge Wein verloren gegangen ist.

12) Den Hahn, unter welchem eine Stütze stehet, um den abtröpfelnden Wein aufzunehmen, öffnet man langsam, setzet den Blasebalg auf, und jaget den Wein NB. oben zum Spunde hinein.

13) Diese Art durch das Spundloch den Wein aus dem vollen Fasse in das leere zu jagen, ist aber nur so lange und alsdann nöthig, so lange der Wein noch etwas schwer und zähe ist. Hat er aber dieß verloren, und ist er wieder recht flüchtig, oder wird er eines besondern Zufalls wegen abgelassen; so läßt man ihn in das leere Faß durch das Loch des Schlauchzapfens unten einlaufen.

14) Ehe der Hahn schnarchet, wird er langsam geschlossen, und die Röhren werden mit den Schläuchen abgenommen.

15) Die Faßwinde, die zuvor eingeschmieret ist, daß sie sanft gehet, wird angesetzet, der Hahn nur ein wenig geöffnet, und mit der Faßwinde wird ganz langsam aufgewunden, um noch den Ueberrest zu sammeln, ohne den Wein trüb zu machen.

16) Wenn noch viel Wein zurück ist, so wird mit dem Aufwinden einige Zeit inne gehalten, und da

17) der Hahn nicht mehr geschlossen wird, bis die Trube kommt, so fährt man mit den ausgeleerten Gefäßen stäts unter.

18) Keines der Gefäße wird auf dem Boden des Kellers, sondern damit solche rein bleiben, auf Brettchen gestellet.

19) Der Weintrichter wird daher oва und oben enger als an dem Boden gemacht damit derselbe dem Ausgießer desto näher ist und kein Wein verspritzet wird. Ueber dieß wird der Weintrichter auch ein wenig aufwärts gestellet, nämlich so, daß er hinten tiefer als vorne am Spundloche stehet.

20) Beym Ausleeren läßt man die oberen Reife der Gefäße, das ist, der Butten, der Kübel, der Stützen, in den Trichter sehen, und drehet solche; sonst läuft der Wein am Geschirre ab, und gehet nach und nach viel davon verloren.

21) Von Zeit zu Zeit untersuche man durch ein reines Glas, ob der Wein nebelicht wird? Ist dieß, so ist die erste Arbeit geendiget.

22) Sollte das Faß nicht voll seyn, und wäre es auch nicht dienlich, dasselbe ganz auszufüllen; so wird der Wein das erste Mahl nach drey — das zweyte Mahl aber nach vierzehen Tagen mit Schwefel ein wenig aufgebrennt, um den Kahm, die Ausdünstung und den Eintritt der Luft dadurch zu verwehren.

Man verstehe mich aber wohl. Dieses Aufbrennen mit Schwefel geschiehet nur bey Weinen, welche auf dem Lager liegen bleiben, und von denen nicht gezapfet wird.

23) Einige sind der Meinung, als ob die Spundtaube vielen Wein verzehre. Man irret sich aber; denn sie sauget nur so lange, bis sie getränket ist. Hat dieselbe den Oehlfirniß nach §. 4. Nro. 2. S. 96. erhalten; so kann die über ihr hinstreichende Luft nicht eindringen, und also auch keinen Wein verzehren.

24) Hingegen erinnere man sich, daß von allen Weinen abgehe, und man rechnet bey jungen Weinen in großen vollen Fässern jährlich den 20ten, bey alten Weinen den 40ten Theil. Bey kleinen und nicht vollen Fässern aber hat man stärkeren Abgang, z. B. in einem Fasse von der Größe, daß es so viel hält als sechs kleinere, verdünstet nur ein Drittel vom Weine. Doch haben kleinere Fässer wieder den Vortheil, daß junge Weine in denselben viel eher trinkbar werden, da sie hingegen in

großen Fässern ihr ganzes Feuer beysammen behalten.

25) Der trübe Wein kommt in doppelt geschwefelte Fäßchen. Ist er ganz rein und helle; so wird er abgezogen und sodann verfüllet.

Man mache immerhin viele Trube. Es gehet dem Weine dadurch nichts verloren; denn die jungen Weine gewinnen dadurch; die dicke trübe Hefe, die sich das Jahr hindurch von dem Weine absondert, kommt sodann nicht zu dem gährenden Moste, sondern unter die Hefe desselben, und wird auch mit solcher gepresset.

26) Noch muß ich anmerken, daß das Faß auf welches der Blasebalg aufgesetzet, und durch welchen der Wein gezwungen wird, oben zum Spundloche des leeren Fasses einzulaufen, an dem hinteren Boden so wohl als an dem vorderen, mit guten Spangriegeln versehen seyn müsse; denn sonst könnten leicht die Faßböden Schaden nehmen, und der Wein zu Grunde gehen.

27) Seit wenigen Jahren bedienet man sich, auch in großen Kellereyen, gew. sser kleiner Brandmaschinen, mit denen man so geschwinde, als nur der Wein durch den Hahn aus dem voll n Fasse laufen kann, ihn wieder in das leere oben zum Spundloche hinein pumpet.

Ich will hiervon meine wohlmeinenden Gedanken sagen! Junge Weine, die zähe und schwer sind, werden dadurch sehr gut zerrissen und bald flüchtig — durch das Einstürzen des

Weines

Weines von dem Hahne in die offene Kufe — durch den Kolben und durch den Reißer.

Alte oder schon flüchtige Weine werden hingegen durch die dreyfache mechanische Bewegung sehr matt, und verlieren über dieß in der offenen Kufe zu viele Theilchen von ihrem lebenden Geiste.

Dem Fehler dieser Ablaßmaschine könnte man durch einen eingefalzten Deckel abhelfen: und wenn dieses geschehen; so sey man immer so vorsichtig, daß man den Hahn nur so stark laufen läßt, als es das Pumpen erlaubet.

Einen Vortheil verschaffet dieselbe: daß dadurch die Fuhrfässer, wenn sie schon auf dem Wagen liegen, eben so gut, als durch Aufsetzung des Blasebalgs und der unten am Hahne angebrachten Schläuche und Röhren, von dem Lagerfasse mit Wein gefüllt werden können.

Die Maschine selbst bestehet aus einer ovalen Kufe von eichenen Faßtauben — (Stäben). Diese ist wie der Weintrichter oben etwas enger als unten und mit einem gefüllten Boden. Ihre Länge ist 3 Schuh, ihre mittlere Breite 2¼ Schuh, und ihre Höhe 1½ Schuh. Ferner hat die Maschine einen Windkessel — Kolben — Ventil — Steigeröhre — Druckhebel und Schläuche.

An der vordern und hintern schmalen Seite sind eiserne Ringe, um solche an Ort und Stelle tragen zu können, wo man sie brauchet.

§. 14.

Vom Gefrieren des Mostes.

1) Durch nichts wird der junge Wein geschwinder trinkbar, als durch Frost. Dieser machet die wässerigen Theile zu Eis, setzet den größten Theil des groben Weinsteines geschwind ab, und hält die geistigen und öhlichten Bestandtheile rein und flüssig beysammnn, indem sie sich innigst mit ihrem zuckerartigen Salze vereinigen.

2) Er kann darum, da alle fremde Theile, die die geringste Gährung befördern könnten, vollkommen abgeschieden sind, nach Ost- und West-Indien verfahren werden.

3) Dazu wird entweder schon vergohrner oder durch Einbrennen vielen Schwefels verhaltener süßer stummer Most genommen.

4) Er wird auf kleine Fässer gezogen, welche bey eintretender Kälte unter freyem Himmel 2 Schuh von der Erde hoch geleget, nicht ganz ausgefüllet und mit dem Spunde locker bedecket werden. Oder da ohnehin wegen des Eises die Fässer aufgeschlagen werden, so kann man auch sogleich den obern Boden ausnehmen, dieselben offen hinstellen, und sie mit Most füllen.

5) Das Eis leget sich Anfangs unten an dem Boden und an den Seiten an, das obere Eis aber wird durchgestoßen, und, wenn es sehr kalt ist, wiederhohlet.

6) Wenn der Wein hinlängliches Eis abgesetzet

gesetzet hat, so wird er auf Fässer, die mit wenigem Schwefel eingebrennt werden, gezogen, und den am Eise hangenden Wein läßt man vollends zusammen laufen.

7) Dieser Wein wird entweder auf Bouteillen gefüllt, oder mit Wein von geringerer Güte vermischet.

8) Das Eis, welches alle saure Theilchen des Weinsteins in sich hat, kann sodann zum Essigmachen verwendet werden.

9) Will man eine kleine und geschwinde Probe durch den Frost machen; so nimmt man 2 Theile zerstoßenes Eis oder Schnee und ein Theil Küchensalz, vermischet beydes, bedecket den Boden eines Hafens 1 Zoll hoch damit, stellet eine mit Wein gefüllte Bouteille hinein, leget ferner 1 auch 2 Zoll hoch von der so beschriebenen Masse um den Bauch der Bouteille. Dadurch erhält man nach dem Reaumürischen Weingeist-Thermometer eine Kälte von 15 Grad unter der Null. Will man nun einen noch größeren Grad der Kälte erzielen, so gießet man Salmiakgeist zu dem gestoßenen Eise, und derselbe wird erfolgen.

§. 15.

Essig aus Wein zu machen.

1) Die vollendete geistige Gährung stellte uns den König im Gewächsreiche vollkommen dar! Wenn man aber diese geistigen Säfte durch anhaltende Wärme von 18 bis 20 Grad über der Null nach dem Reaumürischen Weingeist

geist-Thermometer zur zweyten und sauren Gährung in Bewegung bringet, und die freye fremde Luft vom Fasse abhält, hingegen aber seine eigene dephlogistirte warme Luft verschlucken läßt, zu welchem Ende alle Oeffnungen der Stube, wo die Essigfässer lagern, genau vermachet sind; so setzen diese Säfte ihr Oehl, den Balsam des Lebens ab; der Weinstein aber wird flüchtig, und diese saure Flüssigkeit erhält den Namen Essig.

2) Zum Beweise nun, daß der Essig ein flüchtiger Weinstein sey, theile man ein Fuder neuen hellen Wein, der seine grobe Hefe abgesetzet hat, in 2 Theile.

Die eine Hälfte davon mache man zu Essig, so bildet sich kein Weinstein.

Die andere Hälfte bringe man in ein reines Faß, und es setzet sich ein schöner Weinstein an.

3) Hr. Prozet, Apotheker in Orleans, versichert, daß nichts weniger, als ein Geheimniß bey den Essigbereitern sey, vielmehr versichert er, daß sie sich alle — über diejenigen aufhielten, welche das Ansehen einer geheimnißvollen Bereitungsart haben wollten.

4) Die wahre Essigmutter sey der Essig selbst; denn eine geringe Menge Wein, unter vielen scharfen Essig gemischet, werde geschwind zu Essig, da so zu sagen ein Weintheilchen von vielen Essigtheilchen umgeben, und so zur Verstellung in die Natur der oberherrschenden Gattung

tung von Flüssigkeit (Essig) gleichsam fortgerissen werde.

5) Man nimmt ein Fäßchen von 1 Eimer, brühet solches mit warmen Essig, und läßt es 24 Stunden so verspundet liegen, jedoch wälzet man solches öffters um, damit der Essig alle Theile des Fäßchens berühren könne.

6) Dann füllet man es mit gutem Weinessig bis auf den dritten Theil voll.

Man ziehet ein Zwölftel bis höchstens ein Achtel davon ab, und füllet Bouteillen oder kleine Fäßchen damit an, welche man genau verstopfet.

Diesen Essig bewahret man zum Gebrauche. Man ersetzet die Stelle des hinweg genommenen Essigs mit recht klarem Weine, den man vorher stark erwärmt hat, bedecket das Spundloch 24 Stunden lang genau, und nach dieser Zeit bloß mit einer hölzernen Kugel.

Man hält dasselbe an einem warmen Orte, und ziehet alle Monathe die erwähnte Menge Essig ab, füllet aber, wie das erste Mahl, wieder Wein dafür auf.

7) Wenn sich im Essig viele Aelchen, kleine den Aalen gleichende Insecten zeigen; so kann man auch eine größere Menge abziehen.

8) Bereitet man den Essig auf diese Weise, so wird er immer helle seyn, und es wird sich keine so genannte Essigmutter oder merklicher Bodensatz ansetzen.

9) Man trifft in verschiedenen Haushaltungen Essig an, dessen erste Ansetzung über 50 Jahre alt ist, und der jederzeit vortrefflich war, ohne daß jemahls das Fäßchen gereiniget oder der Bodensatz weggeschüttet wurde.

10) Dennoch aber lehret die Erfahrung, daß ein Wein mit der Essigmutter geschwinder zu vollkommenem Essig werde.

11) Dieser Essig wirft sein Oehl aus, welches die Essigmutter ist; und nimmt man das fette dicke Wesen wenigstens innerhalb einem Jahre nicht ein Mahl heraus; so verdirbt der Essig.

Daher ziehet man solche geschwinde durch das Wasser, um sie von ihrem überflüssigen Fette schleunig zu befreyen, wo demnach die Säure zurück bleibet. Nach der Reinigung der Gefäße wird die Mutter zurück gebracht, und das Gefäß wieder mit Essig angefüllet.

12) Wer eine Essigmutter zu erziehen wünschet, der soll es hier lernen.

Man nehme zu einem Fasse von 2 Eimern 1 Pfund zu Mehl gestoßene Traubenkerne und 1 Pfund Rockenmehl, säure solches stark, und lasse es gut ausbacken. Man zerstücke dieses Brod, und benetze es mit so viel Essig, als es annehmen kann. Dann trockne man es wieder. Dieses Benetzen und Trocknen geschieht vier Mahl. Jetzt wird dieß mit Essig gesättigte Brod zerstücket. Ferner siedet man 1 Pfund gepülverten rohen Weinstein in 28 Pfund guten

Wein-

Weinessig, und er wird sich vollkommen auflösen. Wenn diese Masse noch milchwarm ist, so querle man das gesättigte Brod nebst ein halb Pfund Honig und ein Pfund Sauerteig damit an, bringe solches in das Faß, und fülle es nachgehends auf $\frac{2}{3}$ oder $\frac{3}{4}$ mit Wein auf.

13) Einige Essigbereiter nehmen über dieß, um ihren Essig beißend und scharf zu machen, Kochsalz, langen Pfeffer, spanischen Pfeffer, Gallenwurzel, Kellerholdsamen, Aaronwurzel, Bertram, Ingber, Meerrettich, Senfmehl, Bengelkraut, die Dosten vom Gerberbaum, und rösten über dieß Linsen, Gersten oder Erbsen, wie gebrennten Kaffee, und pulverisiren solchen.

14) Ohne alle diese Mittel aber liegt schon im Weine selbst der Keim zur Essigsäure.

15) Herr Rozier beweiset, daß der Wein bey seiner Versäurung Luft verschlucke.

16) Die mechanische Bewegung im Essig hilft so viel, als die Wärme.

17) Ein heller guter Wein gibt reinen und guten Essig. Je geistiger der Wein ist, desto angenehmer wird der Essig. Nur braucht er auch oft eine Schönung, und diese gibt man ihm auf folgende Weise:

18) Man nimmt auf 160 Maß — jede 2 $\frac{1}{2}$ Pfund wiegend, das Weiße von einem Ey, mit drey Mahl so viel Wasser vermischet, und peitschet alles zu einem Schaum.

19) Die vielen kleinen Aelchen im Essig

aber

aber zu tödten, mische man unter 1 Maß einen Gran Theriak.

20) Guten Essig auf Himbeere (Hohlbeere) gegossen, und einige Zeit darüber in der Wärme stehen gelassen, dienet wider Kopfwehe, wenn in denselben warme eingetauchte Bäuschchen um beyde Schläfe gebunden werden.

21) Um den Essig aber schön roth zu machen, siedet man 4 Maß Essig mit 1 Pfund schwarzen Kirschen so lange, bis sich das Fleisch derselben von den Steinen ablöset.

22) Der mit Vitriolsäure verfälschte Essig schlägt das in Essig aufgelöste Bley oder den aufgelösten Bleyzucker weiß nieder.

23) Ein guter Essig schmecket und riechet sauer, hat nichts Oehlichtes, und ist vollkommen rein.

Reibet man ihn auf der Hand, so entwickelt sich der Wohlgeruch: ist er aber durch Vitriolsäure geschärft worden, so entstehet eine Schwefelsäure.

24) Scheele erzeugte aus Zucker und Gummi, mit Braunstein und Vitriol-Oehl behandelt, durch die Destillation wahren Essig.

25) Einige Physiker rathen, daß man von dem Weine, den man zu Essig machen will, zuvor in der Branntweinblase seinen brennenden Geist abziehen solle.

Ich habe dieser Vorschrift treulich nachgearbeitet, aber mein Essig wurde schal, und stund

stund ab. Mit Zugießen des gewonnenen Geistes aber half ich demselben wiederum auf. Diese Herren geben vor, daß der Wein bey seiner Verwandlung in Essig seinen flüchtigen Geist verliere. Aber das geschiehet keinesweges. — Mein Nachbar versäumte es, seinen aus der Hefe gepreßten feurigen Most abzustechen, welcher noch über dieß ober dem Keller in der Weinkammer lag, aber zum Glücke doch gut verspundet war. Es ward dessen ungeachtet ein herrlicher Essig.

26) Essig, der abstehen will, bringet man wieder zurecht durch Weingeist und Kochsalz, da beyde der Fäulniß widerstehen.

§. 16.

Essig von Weintrauben.

1) Man nehme unzeitige, jedoch säftige Weintrauben, und zerquetsche sie sammt ihren Stielen in einem steinernen Mörser. Die ganze Masse trockne man über gelindem Feuer ein: man fülle damit ein Fäßchen, gieße solches mit einem hellen Essig aus, und bringe es an den Stubenofen.

2) Nach 4 Wochen zapfe man den 4ten Theil des Essigs ab, fülle solchen in Flaschen, verpfropfe sie, und hebe ihn zum Gebrauche auf. Den leeren Raum des Fäßchens füllet man wieder mit reinem warmen Moste oder Weine bis zum 8ten Theil aus, so kann man dieß viele Jahre lang treiben, und guten Essig in der Haushaltung haben.

§. 17.
Essig in Fabriken von Kämmen und Trestern der Trauben.

1) Man nimmt 2 eichene Fässer von willkürlicher Größe; den oberen Boden nimmt man heraus, und machet auf den unteren Boden einen hölzernen Rost von der Höhe eines Werkschuhes; bedecket ihn mit frischen grünen Weinsträuchern, auf diese leget man die Kämme von Trauben und die Weintrestern so hoch, bis das Faß noch um einen Schuh leer ist.

2) Nun läßt man es 4 bis 5 Tage ruhig stehen, und in dieser Zeit erhitzen sie sich unter einander.

3) Jetzt gießet man den geringen Wein, der zu Essig werden soll, in beyde Fässer, wovon man aber das eine ganz, das andere nur zur Hälfte ausfüllet.

4) Von dem vollen Fasse füllet man das halbe leere täglich an, und alle 24 Stunden wiederhohlet man dieß wechselsweise in das andere halb leere Faß. Wäre aber die Witterung zu heiß, so geschiehet dieses Ueberfüllen alle 12 Stunden.

5) Im Sommer bey warmer Witterung hat man auf diese Weise in 14 Tagen Essig. Hiebey ist aber in Acht zu nehmen, daß man stäts das halb volle Faß wohl zudecke, die Haut, so entstehen sollte, unterstoße, und die Masse umrühre, endlich zu besserer Beitze des Essigs die dienlichsten Gewächse auslese, welche ich oben

von

von gewinnsüchtigen Essigbereitern angeführet habe. Nur diejenigen lasse man weg, welche der Waare des Fabrikanten eine fremde mißliebige Farbe bringen, und seine Waare verderben könnten.

§. 18.

Essig aus Regenwasser zu erzielen.

Man siede 8 Maß reines Regenwasser mit 2 Loth pulverisirten Weinstein eine Stunde lang, und so wie es verdünstet ist; so gieße man wieder anderes nach. So lange es noch milchwarm ist, querle man dazu 1 Pfund Honig, und mit dieser Masse $\frac{1}{4}$ Pfund Sauerteig an. Alles dieß thue man in ein Glas oder Fäßchen. Man verstopfe die Oeffnung doch nicht zusehr, und stelle es an einen warmen Ort, im Sommer an die Sonne, im Winter an den warmen Stubenofen, damit es gähren könne. So hat man innerhalb 4 bis 5 Wochen einen brauchbaren Essig. Auch machet man

§. 19.

Essig aus Buttermilch.

Man läßt die vom Buttern zurückgebliebene Milch in einem kupfernen oder eisernen Kessel aufkochen, bis sie gerinnet oder zusammen gehet. Dann läßt man das Flüssige durch reine Leinwand ablaufen. Dieß abgeseihete läßt man wieder so lange kochen, bis sich die Masse in ein dickes bräunliches Wesen verwandelt, welches einige Stunden erfordert. Alsdann

dann schüttet man solche auf ein Brett, und trocknet sie ohne Sonnenhitze. Läßt man nun von diesen trockenen Stücken etwas in heißem oder kaltem Wasser, oder in geringem Weine zergehen; so erhält man darauf Essig.

Aus 6 Pfund Buttermilch bekommt man 1 Pfund solcher Masse.

§. 20.

Vom Pest- oder Giftessig,

als einem Verwahrungsmittel gegen die im heißen Sommer ansteckenden Krankheiten, besonders gegen die Faul- oder hitzigen Fieber.

1) Man nimmt 2 Maß starken Weinessig, setzet hierzu Küchensalz, klein geschnittene oder zerquetschte Weinraute, Wachholderbeere, Angelik, kleinen Wermuth, Roßmarin, Lavendel, Salbey und Pfeffermünze, von jedem eine Hand voll, thut 2 Loth Gewürznelken und eine Knoblauchzehe, wovon beyde zur Hälfte klein geschnitten werden, hinzu, schüttet alles in eine Flasche, setzet diese 2 auch 4 Wochen lang der Sonnenwärme aus, und gießet die Flüssigkeit ab. Das zurück gebliebene zwinget man durch ein reines Tuch, und seihet es durch Löschpapier.

2) Um sich gegen die ansteckende Seuche zu verwahren, bestreichet man sich alle Tage die Schläfe — die Nasenlöcher und die Hände mit diesem Essig, und nimmt davon einige Tropfen ein, wenn man sich zuvor mit ordentlichem guten Weinessig gegürgelt hat.

3)

3) Wenn man diesem Pestessig 1 Loth in etwas Weingeist aufgelösten Kampfer zusetzet, so ist es ein vortreffliches Verwahrungsmittel gegen bösartige Fieber. Man nimmt 1 bis 4 Quentchen davon auf ein Mahl zu sich.

Beym Krankenbesuch oder beym Krankenwarten in ansteckenden Seuchen waschet man sich damit öfters die Hände und das Gesicht; so ist man unter dem Schutze Gottes frey vom Anstecken derselben.

§. 21.

Essig durch den Frost zu verstärken.

1) Zu diesem Ende setzet man den Essig zur Zeit des Winters in weiten offenen Gefäßen des Abends dem Froste aus. Tages darauf findet man den Essig, wenn der Frost stark genug gewesen ist, mit leichten fast schneeartigen Eisschollen besäet. Man gießet den Essig ab, und läßt diese ersteren Eisschollen, ehe man sie wegwirft, wohl abtröpfeln. Man setzet die Flüssigkeit wieder von neuem der Kälte aus; so ist das Eis weniger häufig, aber schneeartiger, und diese läßt man abermahls an einem gemäßigten Orte abtröpfeln, weil die davon abrinnende Flüssigkeit noch etwas säuerlich ist. Von 7 bis 8 Theilen ungefrornen Essig erhält man durch das Gefrieren zwar nur 1 Theil, aber den herrlichsten Essig.

§. 22.

Vom großen Nutzen des Essigs.

1) Er widerstehet der Fäulniß der thierischen Säfte und dem Fortgange des Brandes. Er vermischet sich mit unsern Säften, auch sogar mit den öhlichten — löschet den Durst, kühlet und vertreibet die Trunkenheit, strenget die Nerven an, und bringet die Lebensgeister in Bewegung.

2) Bey schwachen, matten, schlafsüchtigen, ohnmächtigen und zum Brechen geneigten Personen leistet er herrliche Wirkungen. Wird man damit angestrichen, oder wird er uns vor die Nase gehalten, oder genießt man einen Theil davon; so thut er oft in Schwachheiten die vortrefflichsten Dienste: und wenn man sich des Morgens damit gurgelt, so übertrifft er alle verkünstelte Zahnpulver.

3) Er eröffnet, verdünnet, und löset, laulich genommen, das verdickte und geronnene Geblüt auf.

4) Bey Quetschungen, in heißen Essig eingetauchte Bäusche, wieder ausgedrückt, und warm übergelegt, löset er das geronnene Geblüt wieder auf, und führet es in seine vorigen Kanäle wieder zurück.

5) Er ist die kräftigste und Schweiß treibendste Arzeney, wenn man davon 2 auch 4 Loth einnimmt, oder er ist endlich ein Verwahrungsmittel wider ansteckende Krankheiten, besonders aber der Pestessig. Er ist so gar, bey der fürchterlichen Krankheit der Wasserscheue ein vortreffliches Gegengift.

6) Er dienet wider die Entzündung und faulen Geschwüre, und auf heiße Steine oder glühende Kohlen gespritzt und verdampfet, reiniget er die Luft.

Er wird zu unzählbaren Bedürfnissen der Haushaltung, Arzneykunst, der Künste und Manufacturen verwendet.

7) Das alles verstehe ich vom Weinessig; denn daß. Bier- und Obstessig ihrer Natur nach diese Stärke nicht haben, wird leicht jedermann einsehen.

8) Nur verstehet sich vom Essig, daß er auch schaden könne. Zu starker Genuß desselben schwächet das Gesicht, stumpfet die Zähne, machet mager, benimmt die Farbe, und schwächet des Menschen ganze Natur.

Da nun der Essig nach der Erfahrung aller Arzeneykundigen von so erprobtem großen Nutzen ist; so wird man mir auch verzeihen, wenn ich die Bahn meines Plans hierin ein wenig überschritten, und dessen Bereitung auf verschiedene Art gelehret habe.

§. 23.

Von der Weinhefe.

1) Die Hefe ist der Auswurf des Weines, und doch ist auch dieser zu gebrauchen, indem die Hefe sammt dem Trub, welchen der Wein das Jahr hindurch absetzet, unverzüglich mit Vortheil gepresset wird.

2) Läßt man die Hefe etwa, weil man nicht alsbald die Zeit hat, sie sogleich auszupressen, bey lockerem Spunde liegen; so wird

sie sauer, und dienet alsdann nicht mehr dazu, Wein davon zu pressen, oder Weingeist daraus zu brennen, sondern sie zwar zu pressen, aber Essig daraus zu machen.

3) Die frische Hefe wird in kleine Säckchen gefüllt, in solchen auf die Kelter gebracht, reihenweise an einander gelegt, und ganz langsam gepresset.

4) Dieses Auspressen aber zu befördern, wird die Hefe öfters, und je öfter, desto besser, in den Säckchen zurück gebunden, und die Säckchen werden umgedrehet.

5) Nach recht geschehener Arbeit fällt die Hefe ganz trocken, ohne zu schmieren, aus den Säckchen, wo alsdann diese ausgewaschen, und zu fernerem Gebrauche getrocknet werden.

6) Der gewonnene Wein wird zum Weingeist oder zu Essig gemacht, oder noch besser, man füllet denselben auf stark geschwefelte Fäßchen, verspündet sie fest, und sticht den Wein nach vierzehn Tagen auf ein anderes Faß ab. Dieses Ablassen und Einbrennen wiederhohlet man so lange, bis der Wein seinen Erdgeschmack abgesetzet hat.

7) Diesen Erdgeschmack hat er Anfangs zwar stark an sich; aber man lasse sich dadurch nicht irre machen. Man zapfe ihn nur fleißig ab, so wird er der nämliche gute Wein ohne üblen Geschmack, so gut, als der, welcher die Hefe absetzte. Hefe von einem guten Jahrgange gibt auch wieder guten Wein. Das Aus-

pressen

pressen der Weinhefe ist nützlicher, als ihr Verbrauch zum Branntwein, besonders wo das Holz theuer ist.

8) Hieraauf wird er nach Verfluß von 14 Tagen, bis dahin er vollkommen rein ist, geschönet und am schicklichsten verfüllet.

9) Ist man im Ablassen saumselig, und lieget der Wein noch überdieß ober der Erde warm; so gähret er, und wird in kurzer Zeit vollkommener Essig.

§. 24.

Vom Branntwein-Brennen und von der Branntweinblase nebst Zugehör.

1) Zum Muster wollen wir einen Branntwein-Kessel von der Größe zu anderthalb Eimer annehmen.

2) Diese kupferne Blase ist bekanntlich wie ein abgekürzter Kegel gestaltet,

3) dessen oberer Durchmesser am Halse 12, der untere im inneren Boden 20, und dessen Tiefe 27 Zoll hat.

4) Der Boden ist von doppeltem Kupfer, und wird außen mit einem Teige * überzogen, wodurch man verhüthet, daß sich das Kupfer desto längere Zeit nicht durchbrenne.

5) Der Rauchfang und das Schürloch

* Von gepülvertem Sande und Mennig, jedes anderthalb Pfund; Rockenmehl 1 Pfund, mit Rindsblut zum Teige geknetet.

werden beyde durch eine Feuermauer von der Blase abgesondert.

6) Das Thürgestell wird 9 Zoll hoch und 12 Zoll breit gesetzet, und entweder mit einem steinernen Schieber oder eisernen Thürchen versehen.

7) Unter dieser Bank bleibet eine Oeffnung von 8 Zoll breit, 4 oder 6 Zoll hoch, und laufet bis zu dem hinteren Ende des eisernen Rostes fort.

8) Der Rost wird von viereckigen dicken gegossenen eisernen Stäben, (denn gegossenes Eisen verbrennt weniger, als geschmiedetes) 14 Zoll lang und 8 Zoll breit in einen Rahmen zusammen geschmiedet. Diese Stäbe kommen nur ½ Zoll weit von einander zu liegen, damit die todte Asche, nicht aber die **Kohlen**, dazwischen durchfallen, und sich hingegen die Luft in das Feuer ziehen könne.

9) Diese untere Oeffnung wird mit einem Backsteine beliebig verschlossen.

10) Dieser 14 Zoll lange Rost wird gleich an die Bank, entweder nach ihrer Horizontal-Höhe, oder 1 auch 2 Zoll tiefer geleget.

11) Da nun das brennende Holz also auf diesem Roste zu liegen kommet, so trifft die von der Luft angefachte wirksame Spitze der Flamme, welche die vollkommenste Hitze des Feuers ausmachet, den ganzen Boden des Kessels.

12) Die untere Weite vom Boden des Kessels wird nach dem Reife genommen.

13) Einen halben Schuh außer diesem Reife wird die Feuermauer, nach der Zirkelrunde, wo nicht 1½ Schuh, doch aber wenigstens 1 Schuh dick, angeleget.

14) Der Boden der Blase wird 15 Zoll hoch gestellet, folglich 6 Zoll höher, als der Sturz der Ofenthüre.

15) Wenn die Mauer so hoch erhöhet ist, daß sich dieselbe in der Höhe von 18 Zoll anlaufend an den Kessel schließet; so kommen, dem Schürloche gegen über, in die Mauer 2 Feuerröhren zum Ziehen, und zwar 6 Zoll breit von einander.

Die eine laufet links, die andere rechts, gehen 6 Zoll tief und 6 Zoll breit in die Mauerdicke.

Diese 2 Röhren gehen schneckenförmig, und vom Einlaufe bis zum Auslaufe ist die Höhe 12 Zoll, damit der Zug nicht zu stark ist.

16) Wenn diese Röhren zur Hälfte gefertiget sind; so mache man, um dem schnell ziehenden Feuer einen Aufenthalt oder Ruhepunkt zu verschaffen, an diesem Orte — die Röhren in der Länge eines halben Schuhes — 12 Zoll hoch.

17) Dann wird das Ende beyder Röhren nach erst angelegter Weite fortgeführet, so — daß solche 15 Zoll tief unter dem Halse des Kessels (diesen zu 3 Zoll hoch gerechnet) senkrecht ausgehen, welche Oeffnung abermahls ein Backstein beliebig bedecket.

18) Der gestellte Backstein an den obern zusammentreffenden Röhren über dem Schürloche wird gezeichnet, und zwar deßwegen, damit man solchen, wenn die Röhren durch Ruß verstopfet sind, und das Feuer nicht nach Wunsch ziehet, heraus nehmen, und die Röhren durch eine biegsame Haselruthe, an welche vorn ein Federwisch fest gebunden ist, reinigen könne.

19) Es ist ein unverzeihlicher Fehler in der Anlage des Kessels, wenn die Röhren bis an die Haken der Blase laufen; denn oben ist die Hitze weniger nöthig, als unten und in der Mitte.

20) Wenn nach diesem Angeben genau verfahren worden ist, und die Blase ihr stärkstes Feuer hat; so darf keine merkliche Wärme unten oder oben weniger die Flamme des Feuers heraus schlagen.

21) Auf die nämliche Art könnten alle Wasch- und große Braukessel eingemauert, und dadurch würde die Hälfte des Brennholzes erspart werden. Dabey hat man aber zu bedenken, daß nach der Größe der Kessel auch das Aschenloch — das Schürloch — der Rost und die Zugröhren angelegt werden müssen.

§. 25.

Vom Weingeiste oder Branntweine selbst.

Diesen erhält man durch die Destillation entweder aus bloßem Weine — oder aus Trestern — und endlich aus gepreßter Hefe.

Des=

Destilliren heißt, durch Hülfe der Wärme in verschlossenen Gefäßen flüssige und flüchtige Theile aus flüssigen oder festen Körpern absondern, in Dämpfe verwandeln, solche in Tropfen verdichten, und diese in ein vorgelegtes Gefäß einsammeln.

Diese erhaltene Flüssigkeit heißet Geist (Spiritus), wenn sie Geschmack und Geruch hat. Hat dieser Geist die Fähigkeit, Feuer zu fangen und zu brennen; so heißet er brennbarer Geist.

Diese Geister können nur von solchen Wesen erhalten werden, welche die geistige Gährung ausgestanden haben, oder weinartig geworden sind.

1) Da der Geist öfters durch das Anbrennen in der Blase brennzelnd wird; so hilft man diesem ab, wenn man die Hefe mit ihrem Weine brennet, so bald der Most das erste Mahl abgelassen worden ist; oder daß man die Hefe presset, und bloß den Wein brennet, oder mit Wasser sehr verdünnet. Dieß letzte aber ist das schicklichste Mittel.

2) Bey dem allen rühret man die Masse öfters mit einem unten 4 Zoll breiten hölzernen Stabe von dem Boden so lange auf, bis man die Hitze von dem unteren Theile des Stabes an der Hand nicht mehr leiden kann. Während dessen setzet sich die Masse, und fängt an zu kochen.

3) Stahl schlug auch hierzu einen Querl von Eisen vor, dessen Stiel durch die Mitte des

Hel-

Helmes bis auf den Boden der Blase gehet. Auf diesem Stiele stehet ein Zapfen, der auch von Eisen ist, und welcher sich bis über den Helm der Blase erhebet, aus welchem dann die Kurbe auslaufet, um den Zapfen mit dessen Stiel und seinen Flügeln umzudrehen.

Der Theil des Zapfens, welcher in den Helm passet, ist mit eingeschmelztem gehechelten Flachse umwickelt, um die Ausdämpfung der flüchtigen Geister zu verhindern.

An dem Stiele ist nach der mittleren Tiefe der Blase sowohl rechts als an dem unteren Ende links ein Hand breiter Flügel angenietet, um die Masse nach aufgesetztem Helme auf dem Boden öfters umzurühren, dadurch das Anbrennen zu verhüthen, und die geistigen Theile besser zu entwickeln.

4) Model gab den Rath, in der Blase, ungefähr einen Fuß hoch vom Boden an, einen aus messingenem Drathe siebförmig geflochtenen Boden auf einen Kranz oder Dreyfuß zu legen.

5) Glauber will, daß man den innern Boden der Blase mit Speck reibe.

6) Die kochende Hefe blähet sich auf, und entwickelt sich durch das Zerplatzen unzähliger Bläschen von ihrer fixen Luft. Sollte sie zu sehr steigen; so verwehret büchene Asche und grüner Käse das ungestüme Aufbrausen, besonders wenn man die Bläschen öfters durch kleine birkene Ruthen zu zertheilen suchet.

7) Der kupferne Hut sollte oben vielmehr

spitzig

spitzig als gewölbt seyn, und inwendig einen Rand, wie die von Glas haben, damit die in Tropfen verdickten Dämpfe nicht zurück fallen, sondern in den Röhren auslaufen können.

8) Der aufgesetzte Hut, der mit dem Halse der Blase genau schließen muß, wird, um das Verdünsten der flüchtigen Theile zu verhüthen, an den Fugen mit gutem bearbeiteten zähen Thone * verküttet.

9) Die Röhren des Hutes werden mit denen an der Kühltonne ebenfalls wohl verküttet.

10) Wenn nun der Hut vier statt zwey Röhren hat, wovon 2 in jede Kühltonne gehen; so erhält man in der halben Zeit, die man sonst brauchet, und mit einerley Hitze den achten Theil mehr Geist oder Branntwein.

11) Diesen Vortheil zu vermehren, beweget man öfters die Masse in der Blase durch die Stahlische Kurbe, die, um solche leicht drehen zu können, einen Schuh langen Angriff hat.

12) So lange der Geist hell aus der Röhre tröpfelt, so ist er gut. Zur Erlangung einer großen Menge desselben hilft die mechanische Bewegung, das fleißige Abkühlen, und eine stark in gleichem Grade anhaltende Hitze.

13) Der trübe Lauter oder Nachschuß des

* 10 Theil magerer Leimen und ein Theil ausgelaugte durchgesiebte Asche, trocken vermischet, mit Wasser und einer Hand voll zerschnittenen Reh- oder Rindshaaren, zum zähen Brey geknetet.

des Branntweines wird besonders gesammelt, und kommt wieder zum zweyten Brande. Und so lange einige auf den warmen Hut davon ausgegossene Tropfen durch einen brennenden Schwefelfaden sich entzünden, so lange ist auch noch Geist zurück. Brennen sie aber nicht mehr; so wird die Blase ausgeschöpfet: und sollte sich an dem Boden etwas angelegt haben, so wird dieses sorgfältig mit Hülfe einer Schale von der Flußmuschel (Myapictorum) abgeschabt. Denn wenn das geringste von dem angebrannten zurück bleibet; so vermehret sich das Brennzelnde bey dem zweyten Brande, wodurch der Geist einen widrigen unangenehmen Geschmack annimmt.

14) Die Röhren des Hutes und der Kühltonne werden auch ausgebürstet, und alsdann mit reinem Wasser gereiniget.

15) Wer nach übergegangenem Geist und Lauter das zurück gebliebene bis zur Dicke eines zähen und schwarzen Peches einkochet, und solches aus einer eisernen Retorte, die in freyem Feuer lieget, destilliret, der erhält einen saueren Geist — flüchtiges Salz und ein schweres stinkendes Oehl. Aus der zurück gebliebenen Erde wird sodann das Weinsteinsalz gemacht, so wie von dem rohen- und Fluß-Weinstein.

16) Denen wünsche ich Glück, welche die geschiedenen und höchst gereinigten Bestandtheile des Weines nach dem Gewichte der Natur wieder zusammen setzen, um eine Wein-

Tinc-

Tinctur daraus zu verfertigen, davon einige Loth ein Fuder Wasser in den nämlichen Wein verwandeln, wovon die Bestandtheile ausgezogen wurden. Denen, welche dieses unternehmen, rathe ich aber wohlmeinend, die philosophische Regel zu beobachten, nie einer Sache die dritte zuzusetzen, es wären denn die ersteren 2 Wesen schon vollkommen so vereiniget, daß sie ein Ganzes ausmachen.

17) Will jemand den Vorsprung des Weingeistes sammeln und 1 Pfund desselben mit 2 Pfund Regenwasser und 1 Loth Weinsteinsalz abziehen; so darf die gläserne Vorlage nicht eher genau verküttet werden, als bis die ersten Tropfen des Geistes rinnen, und somit die fixe Luft ausgetreten ist.

18) Um die Güte des Weingeistes zu erfahren, nimmt man einen hohlen silberren Cylinder, 2 Zoll hoch und 2 Zoll breit, theilet dessen Höhe in 24 Linien, und jede Linie wiederum in halbe Linien ein, erwärmet den Cylinder, füllet solchen mit Weingeist, und zündet diesen mit brennendem Papiere an.

An den zurückgebliebenen wässerigen Theilen und durch den Geschmack findet man dessen Wehrt, und ob er recht behandelt worden sey.

19) Wenn man Branntwein in einen eisernen Löffel schüttet, ihn anzündet, und die Flamme davon zuletzt einen Fingerhut voll Schießpulver anzündet, so heißet er **rectificirter Weingeist**, Spiritus vini rectificatus.

20) Wenn aber von dessen Geiste ein Stückchen warmes und trockenes Weinsteinsalz, welches man mit einem Faden auf den Grund eines Gläses gesenket hat, nicht mehr genetzet wird, so heißet derselbe Spiritus vini rectificatissimus.

Man verwahret diesen flüchtigen Geist in Gläsern, füllet aber solche nicht ganz voll, verschließet deren Oeffnung genau mit dem unten §. 46. Nro. 3. beschriebenen Kütte, und stellet sie im Sommer an kühle Orte, sonst zerspringen sie, weil sich der Geist in der Wärme ausdehnet.

§. 26.

Von dem rohen Weinsteine.

Der Weinstein ist ein Product der weinigen Gährung des Mostes aus Weintrauben.

Sein Salz bestehet aus einem salpeterischen Sauersalz und flüchtigen Urinsalz, fast sollte ich sagen aus Salmiak.

Den rohen Weinstein erhält man aus den Lagerfässern, woselbst er sich an der Seite ansetzet. Er ist hart — schwer — dicht und im Zerbrechen krystallinisch.

In den Mostfässern aber bekommt man bey dem ersten und zweyten Ablasse den Flußweinstein, der auf den Grundtauben lieget.

§. 27.

Von dem Weinstein-Krystalle oder präparirten Weinsteine.

1) Um den rohen oder Fluß-Weinstein von seinen fremden hefigen Theilen zu befreyen, spület man solche mit kaltem Wasser ab. Wenn solche wieder getrocknet sind, so läßt man 100 Pfund Fluß- oder Regenwasser sieden: man wirft dann von 30 Pfund gestoßenen und durch das Haarsieb geschlagenen Weinstein immer eine Hand voll nach der andern hinein, und so wird er sich auflösen. Diese Masse seihet man sodann durch einen Filz. Nach dem Erkalten findet man präparirten, oder deutlichur zu sagen, einen besser gereinigten Weinstein, den man vollends satt trocknet.

2) Wenn wir von oer Hefe den Wein oder Weingeist abziehen, das zurück gebliebene mit mehrerem Wasser verdünnen, kochen, und siedend durchseihen; so erhalten wir wieder einen Weinstein, der vor dem fixen krystallinischen und dem Fluß-Weinsteine die besondere Eigenschaft hat, daß er flüchtig ist, und sich sublimirt.

Die in dem Filzsack zurück gebliebene Hefe wird in eine Thongrube gegossen; so wird sich das Wasser durch die Erde abseihen, und die Hefe wird zurück bleiben.

3) Diese Hefe so wohl als die durch die Presse erhaltene trockene Hefe wird entweder an die Hutmacher zum Walken ihrer Hüte

verkauft, oder in freyer Luft gedörrt, oder in einem Rostofen gebrennt. Der saure Geist — das flüchtige Salz und vieles Oehl geht verlohren.

4) Hammerschlag mit gepreßter Weinhefe vermischet, Ballen daraus gebildet, und getrocknet, gibt im Schmelzofen ein geschmeidiges Eisen.

§. 28.

Vom Weinstein-Salze.

Die gebrennte Hefe und der im Ziegelofen in Töpfen gebrennte rohe oder Fluß-Weinstein wird mit warmen Wasser ausgelauget, die Lauge davon durchgeseihet, *in* eisernen Groppen eingesotten, und mit dem Meisel ausgehauen, welches das Weinsteinsalz ist.

Es erhält sich nur an trockenen Orten.

§. 29.

Vom Weinstein-Oehle.

1. Das Weinsteinsalz gebröckelt, auf Glasteller gethan, oder in Säckchen im *Keller* aufgehenkt, zerfließet von der feuchten Luft, und dieß ist das Weinsteinöhl, und so wie das Feuer geleitet worden, so ist es entweder grün oder braunroth. Wenn dieses Oehl durch Fließpapier geseihet, und wieder zum Salze eingesotten wird, so wird es endlich ganz rein.

2) Wer die gepreßte Hefe mit Regenwasser

wasser verdünnet, und unter freyem Himmel — vor Regen bedeckt — faulen läßt, hierauf mit mehrerem Wasser verdünnet, und siedend durchseihet, der erhält nicht nur einen Weinstein, dessen meiste Theile flüchtig sind, sondern auch nach weiterem Einkochen mehr Weinöhl, als von dem Moste (Siehe §. 10. Num. 9. S. 132.).

§. 30.

Von der Kupferdrucker-Schwärze.

1) Soll diese zurück gebliebene Hefe den Kupferdruckern zu ihrer Schwärze dienen; so wird sie nicht zur weißen, sondern nur zur schwarzen Kohle gebrennt.

2) Ihr Salz wird durch warmes Wasser ausgelauget, und das zurück gebliebene auf Mühlen von der Art, wie der Töpfer ihre zum Bleyerzte sind, gemahlen. Je nachdem nun die Hefe bearbeitet worden ist, so ist sie auch von verschiedener Güte.

§. 31.

Vom Lauer-Trinkweine.

1) Die bey der Lese von ihren Kämmen befreyten und durch die Kelter gepreßten trockenen Weinbeeren werden gesiebt, um dadurch die Kerne abzuscheiden.

2) Die Hülsen kommen in aufgestellte Kufen (Tonnen), und nach jedes Willkür, oder je nachdem der Lauer oder Trinkwein stark

oder schwach werden soll, wird Wasser darüber gegossen. Nach 24 oder mehreren Stunden (denn bis dahin ist die kleine Gährung vorüber, wodurch alle zurück gebliebene weinsäuerliche Säfte vollends ausgezogen werden) wird diese Masse, gleich dem Moste, wieder gepresset. Die davon erhaltene Flüssigkeit ist nun der Lauer oder sogenannte Trinkwein, der gewöhnliche erbärmliche Getrank des Weingärtners bey seinen schweren Arbeiten.

3) Wenn in kommendem Frühlinge dieser Lauer wegen seiner wenigen geistigen Theile zähe und schal werden will, so ziehet man ihn von seiner groben schmierigen Hefe ab, schwefelt ihn, und setzet einige gute frische Weinhefe oder etwas geringen Wein zu.

4) Auch die ausgepreßten Hülsen gehen jetzt noch nicht verloren, sondern werden mit 2 Theilen geschnittenen Blättern von Kraut — Wirsing — Kohl — Rangeres — Rüben und dergl. mit wenigem Kochsalze wie Sauerkraut eingesalzen, und so zur Fütterung für das Rindvieh auf kommendes Frühjahr in Kufen eingetreten, dann mit angefeuchtetem Leimen überschüttet, und einige Wochen hindurch täglich nachgetreten, damit die Luft nicht eindringen kann, wodurch das Futter leicht verdürbe, wenn es trocken und schimmlicht würde. Dieses ist in den Weingegenden ein wichtiger Vortheil für die Haushaltung.

§. 32.

§. 32.

Von Trester=Branntwein.

1) Will man keinen Lauer von den Hülsen machen, sondern Weingeist davon brennen: so werden dieselben in Gefäße fest eingetreten, und um die Fäulniß davon abzuhalten, einen halben Schuh hoch mit Leimen bedecket, auch von Zeit zu Zeit einige Mahle nachgetreten.

2) Hat man Zeit, so wird hieraus zuerst Lauter (Läuterung) gebrennt. Dieser wird nachgehends abgezogen, das heißt, zu Weingeist gemacht: und um solchen von seinem Trestergeschmack zu befreyen; so setzet man auf 1 Eimer Läuterung ½ Eimer Wasser und ½ Pfund Weinsteinsalz zu.

3) Diese aus der Branntweinblase erhaltenen Hülsen geben nun keine gute Nahrung mehr für das Rindvieh. Man läßt daher solche entweder über einander verfaulen, wodurch man eine gute Gartenerde bekommt, oder man läßt sie, nach Art der Lohballen, zu so genannten Käsen schlagen, um damit zu feuern.

4) Diese Asche, wenn sie ausgelaugt wird, gibt Weinsteinsalz, und zwar geben 40 Centner getrocknetes Mark = 5 Zentner Asche, welche nach dem Auslaugen und nach der Abdünstung 110 Pfund fixes Alcali, das ist Weinsteinsalz, liefern.

Das zur Asche gebrannte Weinrebenholz gibt mehr Salz.

5) Diese ausgelaugte und von ihrem

Salze befreyte Asche ist vorzüglich gut, Kapellen daraus zu machen.

§. 33.

Vom Trester-Oehl — Weinöhl.

1) Die nach §. 31. (S. 181.) ausgesiebten Kerne werden getrocknet, gemahlen, und auf die nämliche Art, wie beym Rebs (Rübsamen), Oehl davon gepresset.

Herr Binder, Pfarrer in Haberschlacht — Brakenheimer Amts im Würtembergischen, hat eine vollständige Anweisung davon drucken lassen.

2) Die Metze Weintraubenkerne liefert 8 Pfund — folglich 1 Würzburger Malter *) 24 Pfund Oehl.

3) Herr Abt Roche von Corsier versichert, daß 2 Loth Oehl von diesen Kernen $5\frac{3}{4}$ Stunden, hingegen 2 Loth Olivenöhl nur $5\frac{1}{4}$ Stunden gebrennt habe.

4) Mit den ausgepreßten Kernen wird auf dem Kochherde gefeuert, und hernach das Salz davon ausgelauget.

5) Die getrockneten unausgepreßten Kerne dienen so wohl Chocolate davon zu machen, als auch das Federvieh, besonders die Tauben im Winter, damit zu füttern.

§. 34.

*) Das Würzburger Malter Rocken wieget 250 Nürnberger Pfund.

§. 34.

Vom Grünspan aus den Kämmen und Hülsen der Trauben.

A) Man nimmt die klein geschnittenen Kämme und die Hülsen von Trauben, wozu die rothen und schwarzen vorzüglicher sind, und läßt solche mit sauern Wein oder geringen Essig gähren, macht Bälle daraus, trocknet solche, und läßt sie wieder beitzen, zerreibt solche, und bestreut einen Zoll hoch kupferne Platten damit. So macht man eine zweyte und mehrere Lagen, bis das Gefäß voll ist, in welchem man die Verwandlung des Kupfers oder die Erzeugung des Grünspans geschehen lassen will.

Nachdem solche 8 Tage bedeckt gelegen, nimmt man die berosteten Platten heraus, leget sie auf einander, und hüllet sie eine Zeit lang in eine mit Essig angefeuchtete Leinwand, wovon man nachgehends den angesetzten Rost (Grünspan) herunter schabt.

Diese Behandlung wird immer wiederhohlet und fortgesetzt.

B) Oder beliebt einem eine andere Art, so fülle man mit zerschnittenen frischen Kämmen und Trestern irdene Gefäße 2 Zoll hoch von der Mündung an, verschließe sie mit ihrem Deckel, und lasse solche einige Tage im Keller stehen. Fängt nun der Boden des Deckels innen an, naß zu werden, und riechen die Trebern angenehm wie Aether; so fülle man solche in andere Töpfe, überschichte die Kupferplat-

ten mit Trebern ½ Zoll hoch, so, daß sich die Trebern unten und oben, zwischen diesen aber die Platten befinden. Damit fahre man fort, bis die Gefäße voll sind.

Wenn man nun auf den Platten einen Rost bemerket, so besprenget man solche mit einer Lauge von Weinsteinsalz — Salmiak — Alaun und lebendigen Kalch, die in Essig zu gleichen Theilen gekocht werden; leget die Platten aufeinander, bedecket sie mit in Essig befeuchteter Leinwand, und schabet nach einigen Tagen den Grünspan ab.

C) Da dieser aber noch nicht rein genug ist, so kochet man in einem großen Kessel 6 Pfund in 24 Pfund mit Wasser geschwächten Essig eine halbe Stunde lang, beweget die Masse mit einem hölzernen Spatel, und seihet das aufgelöste warm durch, kochet solches noch ein Mahl zur Hälfte ein, gießet es noch ganz heiß in ein hohes irdenes Gefäß, welches eine weite Oeffnung hat, und worin hölzerne Stäbchen eingeklemmt sind, und setzet das Gefäß in den Keller. Nach einigen Tagen schießen Krystallen an den Stäbchen an, die sich stäts vermehren, wenn man die eingedickte Auflösung durch Nachgießen verdünnet.

Das zurück gebliebene Flüssige wird endlich vor sich abgedünstet, und für das Künftige aufbewahret.

§. 35.

Von der Tinctur des Weinstein-Salzes.

1) Man nehme krystallinischen Weinstein, wasche solchen mit kaltem Wasser, trockne ihn wieder, zerbreche ihn in Stückchen, so groß, wie die Bohnen, fülle damit eine beschlagene Retorte, und gebe Feuer nach Graden; so erhält man zuerst den Geist und zuletzt das Oehl.

2) Dieses wird vom Geist entweder durch Abwechselung der Vorlage, oder durch einen Scheidetrichter geschieden.

3) Der in der Retorte zurück gebliebene Körper (Todtenkopf) wird ausgelauget — durchgeseihet — zum Salz eingekocht — in die Retorte zurück gebracht — sein eigener Geist darauf gegossen, und dieser zu drey Mahlen davon abgezogen.

4) Jetzt wird das Salz mit destillirtem Regenwasser ausgelaugt, durch Fließpapier geseihet und abgedämpfet.

5) Dieses trockene Salz kommt in einen Glaskolben, und wird auf 1 Pfund desselben eben soviel Spiritus vini rectificatus *) gegossen, und dieser wieder drey Mahl davon abgezogen.

6) Dieses Salz wird wieder durch destillirtes Wasser ausgelauget, durch Fließpapier geseihet und eingesotten, bis es schneeweiß

wird.

*) Der Spiritus vini rectificatus wird für sich allein und nur zu zwey Mahlen abgezogen.

wird. Dann kommt es in einen zubereiteten Schmelztiegel, und dieser wird in den Windofen gesetzt — bedeckt, zuerst mit todten Kohlen, dann mit lebendigen überschüttet, wo das Salz wie Wasser fließen wird.

7) Man erhält es im Flusse, bis es erstlich eine blaue, hierauf eine röthliche und endlich eine grüne Farbe angenommen hat.

8) Wenn diese erwünschte Farbe erscheinet; so wird das Salz sogleich in einen warmen metallenen Mörser ausgegossen und gestoßen.

9) Die zweyte Person gießet den bey der ersten Destillation erhaltenen Geist in einen langhälsigen Kolben oder Phiole, und gießet den von dem Salze zu drey Mahlen abgezogenen Spiritum vini rectificatum nach und nach darauf.

10) Sogleich bringt man das gepülverte noch warme Weinsteinsalz dazu, stecket eine kleine Phiole in den Hals der größeren, nachdem man zuvor einen Striemen Schweinsblase dazwischen gelegt hat, und lutirt alles genau mit dem unten §. 45. N. 3. beschriebenen Kütte.

11) Wenn nun das Lutum trocken ist, so stellet man den Kolben in die Aschenwärme, gibt einige Tage hindurch ein anhaltendes gelindes Feuer, wodurch der Geist nur sanft kochet, und dieses setzet man so lange fort, bis er sich rubinroth gefärbet hat.

12) Nach 24 Stunden, wenn alles kalt ist, so gießet man diese herrliche Essenz auf kleine Fläschchen mit eingeriebenen Stöpseln, oder man verlutiret solche genau.

13. Dieses ist eine vortreffliche Arzeney.

Davon 6 bis 20 Tropfen in einem dienlichen Safte oder im Wein eingenommen, und bey dem fortgesetzten Gebrauche nichts Saures genossen, verdünnet das steckende Geblüt, stärket das Herz, und ist ein vortreffliches erwärmendes Arzneymittel für den Magen.

Die übrigen Präparate von dem Weinsteine überlassen wir den Herren Pharmaceutikern.

§. 36.

Vom Gehalte der Eiche oder dem flüssigen Maße.

Dieses ist in den meisten Ländern verschieden, z. B. in der hiesigen Gegend hat 1 Fuder 12 Eimer, und dieser hat 64 Maß. Die Maß aber wieget nach Kaufmanns-Gewicht in Nürnberg Pfund 2 ⸗ 16 Loth

wicht in Nürnberg	Pfund	2 ⸗	16	Loth
oder nach der Köllnischen Mark	⸗	2 ⸗	21	⸗
1 Maß in Bern	⸗	3 ⸗	6½	⸗
1 Würtenberger Schenkmaß	⸗	3 ⸗	—	⸗
1 Pinte in Paris	⸗	2 ⸗	—	⸗

Ein Würtenberger Fuder hat hingegen 6 Eimer, dieser 16 Imi, und dieser 10 Eich- oder 11 Schenk-Maß.

In Frankfurt am Main hält 1 Stück Faß $7\frac{1}{2}$ Ohm, diese 80 Eich- oder 90 Schenk-Maß: die Ohm 2 Eimer

Dieser Eimer eichet	in Breßlau	107	Quart.
	in Dresden	78	Kannen
	in Leipzig	67	Kannen
	in Wien	$76\frac{3}{4}$	Seidel.

54 Kannen Visier-Maß oder 63 Kannen Schenk-Maß sind in Leipzig 1 Eimer oder $\frac{1}{2}$ Ohm.

In Amsterdam thut 1 Ohm Rheinwein 4 Ankers oder 8 Stekan, oder 64 Stoop oder 128 Mingelen oder 256 Pinten.

In Frankreich macht 1 Piece 2 Feuillets oder 300 Pariser Bouteillen oder Pinten.

§. 37.

Vom Schönen oder Abklären des Weines.

1) Man rechnet auf 1 Fuder Wein 2 Loth Hausenblase, das ist Fischleim. Ich komme, nachdem der Wein schwer oder trübe ist, mit einem — mit einem halben — auch mit einem Viertel Loth aufs Fuder aus.

Denn es kommt nicht so wohl auf die Menge der Hausenblase, als darauf an, daß solche vollkommen aufgelöset und dem Weine innigst beygemischet werde.

2) Ein Wein, wenn er fett ist, hat lange Zeit nöthig, bis er sich selbst hellet und reiniget, und, da bey allen dem die geistigen und

öhligen

öhligen Theile noch zu stark umwickelt sind, so findet deßwegen die Zunge nicht das angenehm Reitzende, und unser Geblüt nicht das Gesunde, welches bey dem nämlichen Weine sich alsdann so merklich entdecket, wenn er geschönt worden ist.

3) Wenn Personen, welche mit dem Steine in der Blase beschweret sind, ein eimeriges Fäßchen mit Wein füllen, denselben mit einem halben Loth Hausenblasen schönen, und nach geschehener Aufklärung diesen Wein trinken; so wird der Stein sich auflösen und fortgehen können.

4) Bey allen Vorzügen, den ein geklärter Wein vor dem andern hat, ist es dennoch gut, wenn wenige Theile der Schönung dem Weine auf ein Mahl beygemischet werden.

5) Die Schönung geschieht aber nicht allein mit der Hausenblase, sondern alle klebrichte und leimartige Wesen sind dazu geschickt, z. B. Fischleim — Köllnischer Leim — Senegalischer Gummi — geraspeltes Hirschhorn — das Weiße vom Ey — Sago u. dergl.

§. 38.

Von der kalten Schönung mit Hausenblase.

Beym Einkaufe der Hausenblase muß man vorzüglich darauf sehen, daß sie weiß, durchsichtig und blätterig sey.

Man kann auf verschiedene Art damit schönen.

A)

A) Erste Art.

1) Man nehme 16 Loth, klopfe solche mit einem hölzernen oder eisernen Hammer, bis sie sich aus einander theilen und blättern läßt. Dann gieße man reines kaltes Wasser darüber, so wird sie sich nach einigen Stunden ganz bequem auf das kleinste zupfen lassen.

2) Diese drücket man stark aus, und zerstoßet sie in einem metallenen Mörser mit Gewalt. Man gießet 1 oder 2 Kaffee-Löffelchen voll Wasser dazu, und stoßet wieder, bis sie zähe wird. Nun wird mit wenigem Zugießen des Wassers und mit anhaltendem Stoßen fortgefahren, bis sie zu einem dünnen und feinen Brey geworden ist, in dem keine weiße unverarbeitete Fäßerchen mehr herum schwimmen. Dann gießet man nach und nach unter jedesmahligem Umrühren 4 auch 8 und mehrere Maß guten Wein dazu, bis alles einem reinen Brunnenwasser gleich siehet. Mit weniger Mühe ist diese Arbeit in einigen Stunden ganz geendiget, und man kann sogleich nach dem folgenden §. 39. damit schönen.

Will man aber solche auf die Zukunft aufheben, indem eine alte und wohl verwahrte Schönung besser wirket, als eine frische: so nehme man

3) ein Fäßchen von einem halben Eimer, das sind 32 Maß, schwefele es stark, bringe die Schönung hinein, und fülle es ganz mit Wein aus. Alsdann verspünde man es gut, und stelle in den ersten Wochen dieses Fäßchen

wechsels-

welchselweise in dem Keller von einem Boden zum andern. Hat man

4) zum Schönen 1 Loth Hausenblase nöthig, so nimmt man 2 Maß von der Schönung, und brennet den leeren Raum des Fäßchens jederzeit mit Schwefel auf, um den Kahm und die Gährung davon abzuhalten.

B. Zweyte Art der kalten Schönung mit Hausenblase.

1) Man behandelt 16 Loth derselben nach Lit. A. Nro. 1 (S. 192.), und bringet solche

2) in Töpfe, gießet auf jedes Loth ein kleines Trinkglas guten Weinessig, und rühret die Masse zum Brey. So oft sich diese verdicket, so gießet man von gutem Wein unter beständigem Rühren nur so viel hinein, bis es ein dünner Brey bleibet. Denn gießet man auf ein Mahl zu viel Wein hinein, so wird dadurch die Hausenblase ersäuft.

Wer fleißig ist, und öfters, aber niemahls zu viel Wein angießet, der wird auch mit dem Auflösen in desto kürzerer Zeit fertig. Jetzt wird

3) Die Schönung nach Lit. A. Nro. 3. (S. 192) durch einen messingenen oder kupfernen Seiher (Sieb) in das Fäßchen gezwungen. Sollte etwas Dickes zurück bleiben; so wird es ferner mit Wein aufgelöset.

4) Wo man wenig Hausenblase auf ein Mahl nöthig hat, da füllet man ½ Loth von

der aufgelösten Hausenblase in einen steinernen Krug, füllet ihn mit Wein aus, pfropfet ihn gut zu, und leget solchen bis zum Gebrauche auf die Seite (Bauch).

C. Von der warmen Schönung mit Hausenblase.

1) Man klopfet solche, daß sie sich blättern und zerreißen läßt. Dann bringt man

2) diese in ein eisernes Pfännchen oder in einen irdenen glasirten Topf, gießet kaltes Wasser hinzu, und läßt sie unter stätem Umrühren mit schwachem Feuer sanft ziehen, das ist, aufkochen. Indem einige Theile des Wassers verdünsten; so gießet man wiederum anderes warmes hinzu. Und wenn

3) alles vollkommen aufgelöset ist, so wird der Wein ohne Verzug damit geschönet. Denn würde ich so lange warten, bis dieselbe kalt, das ist, zur Sulze geworden ist; so löset sie sich in dem kalten Weine nicht mehr auf. Um aber diese Erstarrung zu verhüthen, werden zu 1 Loth gekochter Hausenblase 6 Maß Wein etwas mehr als milchwarm gemachet. Die gekochte Schönung kommt sodann in die Butte, und wird durch den Besen (ein Bund birkener Ruthen) nach dem folgenden §. 40. behandelt.

D. Von der Schönung mit Köllnischem Leim.

Junge fette Weine lassen sich oft weder durch Hausenblase — Eyerweiß — Gummi Hirschhorn — noch durch Sago abklären.

Hier

Hier ist keine andere Aushülfe, als daß man dem jungen Weine einen alten beymischet.

Wollte aber auch dieses nicht helfen; so nimmt man auf 12 Eimer dieses fetten Weines 4 Loth schönen durchsichtigen Leim, zerbröckelt und behandelt solchen, wie die durch Wasser und Wärme aufgelöste Hausenblase nach Lit. C. Nro. 2 und 3, mit der einzigen Ausnahme, daß zu 4 Loth aufgelösten Leim 16 Maß Wein gewärmt werden.

E. Von der Schönung mit Senegalischem Gummi.

Zu 2 Eimer Wein nimmt man 1 Loth senegalischen Gummi, und pulverisirt ihn so fein, daß er durch das Haarsieb gehet.

Wenn nun das Faß, welches damit geschönt werden soll, ganz voll ist; so ziehet man 6 Maß Wein heraus; schüttet alsdann den Gummi auf den Wein in das Faß; rühret sanft, daß sich das Pulver ausbreiten könne; verschließet den Spund langsam fest; läßt alles 14 Tage ruhig liegen, und füllet alsdann das Faß wieder mit Wein aus.

Dieser mit Gummi geschönte Wein kann lange Zeit liegen bleiben, ohne daß man ihn absticht.

F. Von der Schönung mit Hirschhorn.

Zu 1 Eimer Wein nimmt man vier Loth geraspeltes Hirschhorn, und kochet solches mit

2 Maß reinem Wasser 9 Stunden lang; denn so lange braucht es zu seiner völligen Auflösung. Jetzt läßt man es ein wenig verkühlen, und wenn es noch mehr, als milchwarm ist; so verfährt man damit, wie mit der warmen Schönung von der Hausenblase Lit. C. Nro. 3. (S. 194).

G. Von der Schönung mit Eierweiß.

1) Zu 1 Eimer weißen Wein nimmt man das Weiße von einem Eye und 1 Quentchen fein gepülverten Weinstein-Krystall, und schlägt alles zu Schaum.

2) Zu 1 Eimer rothen Wein nimmt man das Weiße von einem Eye, schlägt es zu Schaum, und rühret 1 Loth fein gepülvertes Semmelmehl darunter.

Mit Nro. 1 und 2 verfährt man nach dem folgenden §. 39.

H. Von der Schönung mit Sago.

Diesen erhalten wir von dem Indianischen Brodbaume — Cycas orientalis genannt.

Von diesem Sago nimmt man zu ein Eimer Wein (er sey weiß oder roth) 1 Loth, reiniget ihn von fremden Körnern, pülvert ihn. Alsdann kochet man ihn in Wasser so lange, bis er sich vollkommen aufgelöset hat. Diese gallertige Materie mischet man dem Weine nach §. 40. bey.

§. 12

§. 39.

Von Einmischung der kalten Schönung.

Es sey die angezeigte Schönung nach Lit. A. oder B., so nimmt man nur 2 Maß, das ist 1 Loth in 2 Maß Wein aufgelöste Hausenblase.

Aber von der Schönung nach Lit. G. nimmt man das Weiße von 12 Eyern auf ein Mahl. Sodann gießet man es

1) in die leere Butte, welche einen halben Eimer fasset, zertheilet dieselbe durch den Besen, und gießet nach und nach 1 Maß Wein dazu.

2) Zu dem stäts andauernden Peitschen wird ½ Sunde Zeit erfordert, bis durch das wenige aber öftere Zugießen des Weines die Butte voll ist.

3) Aus dem ganz vollen Fasse, welches die Schönung erhalten soll, wird ein halber oder ein ganzer Eimer Wein auf ein Fäßchen gezogen, und für sich allein geschönet.

4) Das volle Faß wird sodann mit dem Hahne angestochen. Der erste peitschet und schöpfet aus der Butte 1 Maß Schaum, das ist, vollkommen aufgelöste Hausenblase in die leere Stütze.

5) Zu der darauf folgenden Arbeit gehören 3 Personen. Der zweyte füllet durch den Hahn dieseStütze mit Wein, der dritte gießet

denselben oben durch den Trichter in den Wein zurück.

6) Auf diese Art wird fortgefahren, bis die Butte mit dem ersten Loth Hausenblase leer ist. Alsdann wird das 2te Loth Hausenblase (Schönung) und wenn es nöthig ist, die folgenden eben so behandelt.

7) Ist dieses geschehen; so wird der Spund, welcher schon selbst genau schließen soll, noch mit doppeltem Tuche umbunden, und fest eingeschlagen, weil sonst die Schönung durch die eindringende Luft zu schnell zu Boden sinket und ersaufet.

8) Da der eingebrennte Schwefel nach seiner Eigenschaft von den unreinen Theilen des Weines einige niederschlägt; so darf kein Wein, der geschönt wird, vielen Schwefel haben, sonst schlägt sich die Schönung, ohne die unreinen Theile des Weines mit sich zu nehmen, im Fasse zu Boden.

9) Will man aber gleichwohl den Wein schwefeln, so geschiehet es durch das Aufbrennen, aber auch nicht eher, als bis der Wein vollkommen rein ist: und alsdann wird das Faß mit dem vor der Schönung abgezogenen Weine vollends ausgefüllet.

10) Sollte ein junger Wein durch die erste Schönung sich nicht ganz vollkommen reinigen; so läßt man demselben entweder Zeit, bis er sich selbst abkläret, oder er wird zum zweyten

Mahle

Mahle geschönt, jedoch nur mit weniger Hausenblase.

§. 40.

Von Einmischung der warmen Schönung.

1) Es sey die Schönung nach Lit. C D F. oder H., so kommt solche, wenn sie noch milchwarm ist, in die leere Butte, und wird nach vorigen 39. §. wieder eben so behandelt, nur mit dem einzigen Unterschied, daß an diese warme Schönung nach und nach auch warmer Wein zugegossen wird, um die Schönung vollkommen aufzulösen. Endlich wird so viel kalter Wein dazu gegossen, bis die Butte voll ist, und dann verfährt man mit dem Einmischen, wie bey der kalten Schönung.

2) Alle geschönte Weine werden im Sommer nach zwey — im Winter nach vier Wochen abgestochen. Der mit Gummi gereinigte Wein kann aber liegen bleiben.

§. 41.

Den Wein auf Flaschen oder Bouteillen zu ziehen.

1) Man bringet einen kleinen Hahn in das Faß; öffnet solchen nach Erforderniß, und läßt die Flasche mit Wein, doch so, daß er nicht schäumet, bis an den inneren Hals voll laufen.

2) Ist die erste gefüllt; so wird mit der zweyten untergefahren, und also der Hahn nicht geschlossen.

3) Man pfropfet die Flasche so, daß zwischen dem Pfropfen und dem Weine ein leerer Raum von einem halben Zoll bleibet. Denn erreichet der Pfropfen den Wein; so zerspringet die Flasche durch den Druck der Luft.

4) Da nicht alle Pfropfen zirkelrund sind, so wenig — als das Mundloch der Flaschen; so wählet man solche aus, die genau schließen.

5) Dieser Pfropfen ist 1 auch 1½ Zoll lang, und muß sehr rein seyn. Denn oft gehet der beste Wein durch einen verdorbenen Pfropfen zu Grunde.

6) Die gefüllten Flaschen leget man mit ihrem Bauche auf Bretter, und siehet, ob kein Wein austrinnet.

7) Nach 24 Stunden schnüret man diese mit in Oehl gesottenen und wieder getrockneten Hanffäden, oder mit ausgeglühtem dünnen Drathe.

8) Wenn der Pfropfen trocken ist (denn sonst leget sich der Kitt nicht an); so wird derselbe mit dem oberen Theile der Flasche in den zerlassenen aber nicht heißen Kitt * gestecket.

* Dieser wird verfertigt — von gelbem Wachs — griechisch Pech, Ziegelmehl oder Asche, zu gleichen Theilen genommen, geschmolzen, und unter einander gerührt. Der Dampf, den man davon in sich ziehet, ist auch ein bewährtes Mittel gegen die Lungensucht.

9) Dieser Kitt verhindert, daß der Pfropfen nicht schimmlicht wird.

10) Dann leget man die Flaschen auf dem Bauche in Kästen, die einen halben Schuh vom Boden abstehen; denn wenn dieselben stünden, so ginge der Pfropfen ein, und die eindringende Luft würde den Wein kahmig machen.

11) Man füllet so viele Flaschen, als man gedenket innerhalb zwey Monathen zu verbrauchen.

12) Wenn der Wein durch die Natur oder Schönung vollkommen abgekläret ist; so setzet sich nach einiger Zeit – Trube in der Bouteille. Im Einschenken erhebet sich dieselbe, und machet den Wein nebelicht und zugleich unschmackhaft. Daher muß man die Bouteille sanft aufheben und stellen, damit der reine Wein durch einen kleinen Heber abgezogen, der neblichte aber durch Fließpapier abgeseihet werden kann.

13) So oft eine Flasche oder ein Krug ausgeleeret ist, so werden solche gereiniget, und in der Höhe zwischen 2 Latten umgewendt aufgehänget, damit sie wieder ganz austrocknen, und zum abermahligen Gebrauche gut bleiben.

14) So oft man auf der Reise eine Flasche leeret, so oft wird in dieselbe ein Eßlöffel voll Salz geworfen, die Flasche in den Flaschenkeller gestellet, und bey der Zurückkunft läßt man sie reinigen, und auf obige Weise aufbewahren.

§. 42.

Vom Schwefel zum Ein- und Aufbrennen.

1) Der Schwefel ist so ungesund nicht, wie manche denken. Wie aber eine sanfte Wärme gebäret, und eine heftige zerstöret, so ist es auch mit dem Schwefel.

2) Den jungen Weinen ist er ein Balsam, den alten Gift.

3) Rothen Schwefel zu machen, oder ihn mit gepülverten Gewürzen und Wißmuth zu versetzen, ist kostspielig und der Gesundheit schädlich. Wenn die damit eingebrannten Weine nach §. 48. Lit. C. untersucht werden; so fallen die Wißmuthischen Theilchen braun zu Boden.

4) Der Schwefel wird nur dadurch verstellt, und es gehet damit, wie bey der Heilung der Krätze, wo immer der Schwefel das erste Heilmittel ist, wenn er auch in die wohlriechendsten Salben eingewickelt wird.

Bey der Krätze gebrauche man lieber Schwefelblume mit Zucker vermischt innerlich, wodurch das Gift austritt, und alsdann kann man ohne Gefahr jene Blumen mit Fett vermischet auch äußerlich gebrauchen.

Den Schwefel zum Ein- und Aufbrennen behandle man also.

5) Man lasse den gelben Schwefel in Stangen (welcher, wenn er gut ist, in der warmen Hand knistern muß,) in einem irdenen Topfe über gelindem Feuer fließen, und ziehe reine dünne Leinwand durch solchen, so oft, bis

jeder

jeder Striemen, der 6 Zoll lang und $1\frac{1}{4}$ breit ist, 1 Loth wieget.

6) Wenn der gezogene Schwefel zu dick auf einander oder auf Papier gezogen ist; so fällt der davon abschmelzende in den Wein, und schadet, oder er fällt in das leere Faß, und ist verloren, und der Wein erhält den für ihn bestimmten Theil des Schwefels nicht.

7) Bey jedem Auf- und Einbrennen ziehet man mit der letzten Flamme die schwarze Kohle behuthsam heraus. Denn lasse ich diese fallen, so wird der reine Wein wieder nebelicht: lasse ich den Dampf in das Faß, so ist es ein Fehler. Sogar der Dampf von der ausgebrennten Muskatennuß gibt dem Weine einen üblen Geschmack.

Es werden aber mit dem Schwefel ein- und aufgebrennt

a) die leeren Fässer, um die Luft, die sonst faul würde, daraus zu verjagen, und die Feuchtigkeiten zu vertrocknen.

b) die Mostfässer, um die heftige Gährung dadurch zu mäßigen, und einige Zeit zu unterhalten, sodann die hefenartigen und groben Weinstein-Theilchen niederzuschlagen, und das feine Schwefel-Oehl dem Geiste des Weines beyzumischen.

c) An den nicht ganz vollen oder angezapften Fässern die Luft auszutreiben, und den aufgelösten Schwefel an dessen Stelle zu setzen, welcher die Ausdünstung des Weines, das

Ein-

Eindringen der äußeren Luft, und die Entstehung des Kahmes verhindert.

§. 43.

Vom Aufbrennen mit Schwefel durch eine Maschine

Will man ein volles Faß Wein aufbrennen, und soll der Dampf den Arbeiter nicht beschweren, und keine brennende Tropfen in den Wein fallen; so bedienet man sich dazu folgender kleinen Maschine.

Sie wird von Eisenblech gemacht, das 3 Zoll breit und 4 hoch ist. Der Deckel machet ein vierseitiges Dach zwey Zoll hoch, in dessen Höhe eine gekrümmte Röhre, 12 Zoll lang und am Ende ½ Zoll weit im Durchschnitte ist.

Wenn nun der Spund geöffnet ist, und die Maschine auf der Spundtaube stehet; so reichet die krumme Röhre mit ihrem Ende 1 Zoll tief in das Spundloch. Jetzt öffne ich den am hinteren Theile angebrachten 1 Zoll hohen Schiebdeckel mehr oder weniger, lege das brennende Stückchen Schwefel hinein, und lasse 1 auch 2 Maß Wein unten am kleinen Zapfen langsam heraus. Hierdurch ziehet sich vermöge der oberen Luft der Dampf des Schwefels auf den Wein. Ist dieß geschehen, so wird das Faß sogleich verspündet, und der heraus gelassene Wein wird entweder durch das Loch des Spundes s. §. 7. Nro. 8. (S. 113) oder durch eine andere kleine an der Spundtaube angebrachte Oeffnung wieder zugefüllet.

§. 44.

Von Zurichtung und Füllung der Fuhrfässer.

1) Um den Geschmack und die Farbe des Holzes von neuen Fässern wegzubringen, werden diese nach §. 4. Nro. 9 ⸗ 13. (S. 99) behandelt.

2) An den weingrünen Fässern öffnet man den Spund, schlägt mit der flachen Hand auf das Spundloch, und untersuchet durch den Geruch und ferner durch ein brennendes Wachslicht, ob solche vollkommen rein sind oder nicht. Findet sich das geringste, und wenn es auch nur ein kleiner angelaufener Fleck wäre; so muß der Boden ausgenommen, der Fleck ausgebürstet und rein gewaschen werden.

3) Nie darf ein Faß mit Wein gefüllet werden, man habe es denn vorher genau betrachtet, ob an demselben keine Gargel abgebrochen, oder eine Faßtaube beschädiget sey.

4) Wenn alles gut befunden worden ist; so werden hierauf die Reife stark angetrieben: und da im Winter durch die große Kälte, im Sommer aber durch die Hitze die Faßtauben schwinden; so werden nicht nur die Reife angetrieben, die schadhaften ergänzet, die Kopfreife genagelt, und die Reife von einer Schar zur andern versprießet; sondern auch hierauf, wo nicht mit kochendem Wasser gebrühet, doch so lange, als es die Zeit erlaubet, gewässert, und nachgehends mit reinem Wasser ausgespület.

5)

5) Von einem Weine, der auf Schönung lieget, darf nicht gefüllet werden, man nehme denn alles wohl in Acht, was in §. 13 Nro. 7. (S. 148) davon gesagt worden ist.

6) Alle Fuhrfässer sollten mit dem Schlauche gefüllt werden, damit der Wein von seiner Güte nichts verlieret.

7) Man nehme kein Tuch zu den Spünden und Schlauchzapfen, welches mit Seifenwasser gewaschen worden ist. Denn wenn das Tuch vom Weine naß wird; so wachsen in warmen Tagen Würmer daran. Man wasche daher das Tuch mit ausgepreßtem Wasser von Erdbirnen. *

8) Die besten Spünde werden von Espen- oder Aeschenholz verfertiget.

9) Sind die Fuhrfässer verspündet; so drücket man stark mit der Kniescheibe an den einen Boden. Dringet dann bey dem Spunde kein Wein heraus, so passet er genau.

10) Hierauf läßt man den Spund mit fließendem

* Man wasche Erdbirnen, die inwendig nichts Rothes haben, reibe solche auf dem Riebeisen, und presse den Saft durch ein Tuch. Das Zurückgebliebene wird in der Küche, oder zu Stärke und Haarpuder verwendet. Mit dem erhaltenen Wasser wäscht man die Leinwand. Seidene Strümpfe und dergleichen Tücher und Bänder damit gewaschen, erhalten ihren Glanz und ihre Steife wieder.

ßendem Peche überlaufen, und wenn solches zu kochen aufhöret, und anfängt zu stehen; so drücket die Vorsicht ihr Siegel auf, welches man vorher in Wasser getaucht hat; denn sonst hängt sich das Pech an das Siegel. Damit dieses weder von der Sonnenhitze noch von dem starken Binden auf dem Fuhrwagen Schaden leidet; so wird ein kleines Blech, welches nach der Größe des Spundes innen gewölbt ist, darüber genagelt.

11) Ist die Kälte beym Versenden sehr groß; so werden die Fässer nicht ganz ausgefüllet, und auf Strohbäusche geleget, weil die Weine von unten herauf anfangen zu gefrieren. Am Tage wird der Wagen, während daß der Fuhrmann sein Vieh füttert, an die Sonne gestellet, gegen die Nacht aber fährt man auf ein solches Wirthshaus zu, wo man mit dem Wagen auf die Dungstätte fahren kann, und der Dung wird, wenn er z. E. 2 Schuh hoch lieget, einen Schuh tief auf beyden Seiten nach der Breite des Wagens aufgeschichtet, wo dann die Fässer von beyden Seiten Dämme, und von den ausgehenden Dünsten Wärme haben, welche das Gefrieren des Weines abhalten.

12) Wenn der Wein an Ort und Stelle kommt; so werden die Fässer unverzüglich in den Keller gebracht, geöffnet, und wieder mit frischem Tuche verspündet.

13) Ist ein Wein bey großer Hitze oder

Kälte

Kälte geführt worden; so kann man von seinem wahren Werthe nicht sogleich urtheilen. Wäre er viel gefroren, so ziehet man ihn ab: im ersten Falle aber läßt man ihn verkühlen, und einige Tage ausruhen. Dann probiret man ihn, und füllet die Fässer aus.

14) Wenn diese Weine ausgezapfet werden; so zerquetschet man 3 Hasel- oder zwey Wallnüsse, und bringet sie in den Wein. Das in den Nüssen befindliche Oehl breitet sich auf der Oberfläche des Weines aus, und verhindert die Ausdünstung der flüchtigen Theile und die Entstehung des Kahms.

15) Beym Auszapfen wird der gut passende Spund nicht geöffnet, sondern besser mit dem Nagelbohrer durch denselben eine kleine Oeffnung gemachet, und dann nur so viel geöffnet, als es nöthig ist.

16) Hat man kleine und große Fässer, und das Verkaufen gehet langsam; so ist es besser, wenn man die kleinen anzapfet, und wenn sie leer sind, wieder von den größeren füllet.

17) Ist ein Faß leer, und hat es weder Trube noch Kahm; so wird es bloß mit reinem Wasser so oft gereiniget, bis dieses helle heraus läuft. Sonst aber muß an demselben der Boden ausgenommen, alle Faßtauben, besonders an den Fugen, wohl ausgebürstet, gewaschen und einige Stunden schräge hingestellt werden, damit alles satt austrocknen kann.

Hier-

Hierauf wird der Boden wieder eingesetzt, und das Faß mit Schwefel eingebrennt.

18) Wird bey warmer Witterung ein Faß mit Wasser gereiniget und verspündet, und nach einigen Stunden erst mit Wein gefüllt; so ist die Luft in dem Fasse schon zur Gährung gekommen, das heißet, es hat jetzt Dunst in sich. Wenn dem so ist; so wird es auf das neue gereiniget.

19) Wird das leere Fäßlein nicht gereiniget, also auch nicht eingebrennt; so lasse man wenigstens den Spund und den Laßzapfen weg, damit die Luft durchziehen könne. Auf diese Weise wird ein Theil der Feuchtigkeit vertrocknen, und kein Dunst zu befürchten seyn.

20) Diejenigen, welche kleine Parthien von Wein verschreiben, thun am besten, wenn sie denselben jedes Mahl auf Bouteillen ziehen lassen.

21) Wenn ein Fuhrfaß rinnen sollte; so wird der schadhafte Ort trocken abgerieben, und mit folgendem Kitte warm überstrichen. Man läßt nämlich Unschlitt fließen, und rühret gleiche Theile von zerquetschten Schaflorbeeren darunter, und reibet sie an dem schadhaften Orte ein. Oder man bedient sich des Kittes von Terpentin und Ziegelmehl. Siehe §. 4. Nro. 3. S. 97.

§. 45.

Von verschiedenen Geräthschaften im Keller.

1) Der Brenndrath bestehet in einem abgekürzten hölzernen Kegel, der 4 Zoll lang ist. Oben hat er 2 und unten einen Zoll im Durchschnitte. Dieser Kegel ist nach seiner Länge durchgebohrt. Der eiserne 20 Zoll lange Drath laufet ganz durch, und an seiner unteren gekrümmten Spitze wird die Schwefelschnitte angehängt.

Dieser Brenndrath hat den Vortheil, daß er zu jedem Spundloche geschickt ist. Wenn ich demnach auch ein beynahe ganz volles Faß aufbrenne; so kann ich durch den Kegel das Spundloch verschließen, und den beweglichen Drath zurück ziehen.

2) Die Schlauchzapfen, die Laßzapfen, und Spünde dürfen nicht spitzig nach Gestalt der Pyramiden seyn, sondern sie müssen ganz unvermerkt zulaufen.

Der verschiedenen Spünde habe ich schon gedacht.

3) Zu den Spünden und Zapfen nimmt man Holz, welches enge Saftröhren hat. Uebrigens werden dieselben so gedrehet, daß der obere Theil des Holzes, die Krone genannt, auf oder in den Wein komme. Denn wenn der Theil, von der Wurzel angerechnet, in denselben kommt; so dringet der Wein desto leichter durch die Weite der Saftröhren.

Durch

Durch diesen geringen Vortheil wird das Sieden der Zapfen in Oehl ganz entbehrlich.

4) Füllet man durch den Laßzapfen Weine, und dieser rinnet ab; so zerdrücke man nur einer Erbsen groß Unschlitt an dem Zapfenloch, und das Rinnen wird aufhören.

5) In dem Hauskeller siehet man täglich und in dem Keller außer dem Hause alle Wochen zwey Mahl nach, ob nichts Schaden leide.

6) Findet man Wein auf den Köpfen der Faßtauben stehen; so verräth dieses einen üblen Haushälter. Diese sollen jedes Mahl mit einem Tuche gereiniget werden.

7) Wenigstens des Jahres ein Mahl, zu der Zeit, wenn die Faßthürchen durch die trockene Luft schwinden, werden alle Lagerfässer mit Wasser rein abgebürstet.

8) Die Füllstützen, Kübel, hölzernen Trichter, Heber, Pumpe, Reißer, Füllrohr, Schläuche, Röhren und die übrigen Geschirre werden vor und nach ihrem Gebrauche jedes Mahl gereiniget, und zum Theile wohl ausgetrocknet.

9) Der kleine blecherne Trichter, durch welchen der Wein in die Bouteillen gefüllt wird, ziehet durch die feuchte Kellerluft vielen Schleim. Man reinige also denselben öfters, und lasse ihn wohl austrocknen.

10) Will man Weine versuchen lassen, und man nimmt die Probe nicht durch die

Pumpe; so wird das Faß in der Mitte angezapfet. Man läßt wenigstens 1 Maß Wein in ein Gefäß vorschießen, und alsdann füllt man erst die Probe Wein, und gibt ihn zum Versuchen. Dieß aus der Ursache, weil in einem Lagerfasse immer, so zu sagen, dreyerley Weine sind, der obere ist der flüchtigste, der mittlere der beste, der unterste der schwerste. Jedoch ist zu merken, daß hier nur von den Weinen die Rede ist, welche in vielen Jahren nicht abgelassen worden sind.

11) Wenn das Schmalz, womit die Thürchen an den Lagerfässern vorgesetzet worden sind, durch Ungeziefer abgenaget würde, wodurch oft ein ganzes Faß Wein zu Grunde gehen könnte; so streuet man lebendigen klaren Kalch dahin.

§. 46.

Von dem Kitte.

1) Man nimmt 2 Loth frisches Kalchmehl mit 1 Loth gebrannten und gepülverten Gyps, machet dieses mit frisch geronnener Milch zum Teige, und verwendet diese Massa geschwinde.

Oder man machet aus Wagenschmiere und Kalchmehl einen Brey. Beyde Kitte sind dienlich, die Fugen an der Kelter zu vermachen.

2) Eine Gärtnersalbe zum Pfropfen oder Pelzen der Weinstöcke zu machen, nimmt man mageren Leimen, trocknet und siebet sol-

chen,

chen, dann gleiche Theile Kühkoth, wohl unter einander geknetet, und bewahret es bis zum Gebrauche in Töpfen. Je öfters man Wasser hinein gießet, und die Masse auf's neue bearbeitet, desto zäher und besser wird dieselbe zum Gebrauche. Pelzet man, und die Schnitte und Spalte sind damit überstrichen, so bedecket man sie mit Leinwand, die zuvor mit zerflossenem Harze und Unschlitt überpinselt worden ist.

3) Man taucht einen nassen aber wieder ausgedruckten Schwamm in das Weiße vom Ey, drücket solchen aus, und wiederhohlet es einige Mahl; so wird dieses Eyerweiß zu Wasser. In dieses werden Striemen von Schweins-Blase getaucht, darauf Mehl von Steinkalch gesiebet und sogleich verbrauchet. Dieser Kitt dienet, die Gläser zu lutieren.

§. 47.

Von der Weinprobe bey natürlichen Weinen.

1) Man versuche keinen Wein auf saure oder gewürzte Speisen, sondern man reinige den Mund mit Wasser, und genieße ein Stückchen wohl ausgebackenes Hausbrod.

2) Der natürliche ungekünstelte Wein hat seine Bestandtheile in gleichen Verhältnissen.

3) Im Einschenken reißen sich alle Tropfen von einander, diese machen im Glase viele kleine Perlen, springen bogenweise in die

Höhe, und man höret ein sanft rieselndes Säuseln, indem die kleinen entstandenen Bläschen verschwinden.

4) Sein Geruch ist angenehm; sein Geschmack göhricht, aber dieß nur alsdann, wenn die Gährung über die von Kämmen befreyten Beeren nach §. 6. Nro. 5. (S. 109.) und §. 11. Num. 1. (S. 142.) geschehen ist.

5) Er ist von Citronen- oder lichtgelber Farbe, und zeiget sich im Glase so rein und durchsichtig, wie ein geschliffener Krystall.

6) Er füllet den Mund satt, reizet zum Trinken und Essen, erwärmet, machet das Blut flüssiger, ermuntert die Lebensgeister, befördert die Verdauung, und läßt bey fortgesetztem Gebrauche keinen Ansatz zum Steine oder Podagra zurück, gehet leicht durch den Urin weg, und erhält den Leib in gesunder Ausdünstung.

7) Seine Bestandtheile sind vollkommen vereiniget, ohne daß einer vor dem andern die Oberhand habe.

8) Er hält zwischen süß und sauer das Mittel. So wenig die ganz süßen Weine nach des Hippokrates Zeugniß gesund sind; so wenig sind es auch die sauern, zumahl wenn solche die Zähne stumpf machen.

9) Jeder Jahrgang durch das ganze Land hat sein eigenes Gefährt, so daß, wenn ein Wein nicht gekünstelt, oder nicht mit einem an-

andern Jahrgange vermischet ist, er dem Jahrgange nach lange Zeit kenntlich bleibet.

Den Erdgeschmack, welcher einigen Gegenden eigen ist, verstehe ich hier nicht.

10) Wenn dem Weine nach der Gährung fremde Dinge beygemischet werden, wo keine Vereinigung mehr geschehen kann; so stehen sie als widerwärtige bey der Wärme gegen ein ander auf, und machen den Wein nothwendiger Weise trübe.

11) Sogar zwey helle Weine, wenn sie beym Abfüllen mit einander vermischt werden, stoßen sich auf der Fuhr, und werden nebelicht.

12) Ein Wein, der allzu viele Schönung auf ein Mahl bekommen hat, setzet solche so geschwinde nicht ab. Man bemerket, wenn er schon klar zu seyn scheinet, doch noch kleine Fäserchen. So bald er gefahren wird, so reiben sich diese an einander, und machen den Wein trübe.

13) Durch das Beymischen gestoßenen und durch's Haarsieb geschlagenen Federweißes kann man zwar die Fäserchen der Schönung niederschlagen: allein dadurch entstehet ein zweytes Uebel. Denn lasse ich diesen Wein in einer weißen durchsichtigen Flasche über Nacht stehen; so siehet man des Morgens, wie dieses Federweiß als ein weißes Pulver zu Boden gesunken ist, welches leicht Verdacht erreget, und dem Weine seinen Credit benimmt.

14) Ein echter Wein läßt in einem eisernen Pfännchen, wenn man ihn einkochet, nichts als ein wenig Salz und Oehl zurück.

§. 48.

Von der Weinprobe bey gekünstelten Weinen.

1) Wenn ich §. 10. Lit. G. (S. 140.) gerathen habe, einem abgestandenen Weine präparirten Weinstein beyzumischen; so denke man so bescheiden, daß ich nicht von meinem Entwurfe abgehe. Dieses ist so natürlich, als wenn ich den von der Hefe gepreßten Wein dem Moste zusetze. Wenn aber durch die Chemie ein Wesen umgeschaffen worden ist, z. B. wenn der rohe Weinstein zum Weinstein-Salze, oder der von der Hefe gepreßte Most zum Weingeiste wird, und ich setze eines oder das andere dem Weine zu; so ist es widernatürlich gehandelt. Denn in dem Weine verwandelt sich das Weinstein-Salz zum Mittelsalze, und gleichet alsdann mehr einer Arzeney, als einem gesunden natürlichen Getränke, und durch das Beymischen des Weingeistes wird der Wein zu feurig; er erreget, sollte man auch nur wenig davon genießen, Kopfwehe, im Magen Säure, und erhitzet das Geblüt.

2) Hat man solchen Wein getrunken; so trinke man Gerstenwasser, mit Essig, Honig und Salpeter vermischt, darauf. So vergehet das Kopfweh, und das Geblüt kommt wieder in seine Ordnung.

3) Wenn der Weintrinker wirkliches Kopfwehe bekommt; so schreibe er die Ursache davon nicht sogleich einem verfälschten Weine zu. Wie oft trinket einer, der vielen Wein genossen hat, noch über dieß gebrannten Wein, rauchet oder schnupfet Tobak dazu, und erreget mit Gewalt die Wallungen im Geblüte? Wenn er sich auch von dem allen enthält, und von dem besten natürlichen Weine zu viel trinket; so ist es der Menge des genossenen Weines zuzuschreiben, daß die aus dem Magen, wie aus der Branntweinblase aufsteigenden Dünste in dem Kopfe, welcher jetzt den Helm vorstellet, Kopfwehe verursachen. Herr Professor Plenk in der Lehre von Speisen und Getränken S. 43. * saget: „Die beste „Art Wein in Franken ist der Steinwein. „Es ist ein weißer, feuriger, angenehm säuer„licher, Schweiß treibender Wein, wel„cher weder den Kopf noch den Magen „belästiget, und also zum Tischweine recht „gut ist.„

Der Herr Recensent in den Würzburger gelehrten Anzeigen (XX. Stück. Samstags den 11. May 1786) mäßiget dieses Lob also:

„In großer Menge getrunken, belästiget er den Kopf, erhitzet das Geblüt, und verursachet, wie alle hitzige Weine, Beschwerden rc. Als Patriot, rathe ich ihn zu kaufen; er schmeckt herrlich, — als Arzt, nur mäßig zu trinken.„

* Wien. 1785. in 8vo.

4) Wenn man den durch Weingeist verstärkten Wein erwärmet, und beym Versuchen öfters an den Gaumen kommen läßt, oder, wenn man den warmen Wein auf der Hand stark reibet, und den Geruch schnell durch die Nase einziehet, oder ihn in einer kleinen Bouteille einige Tage ruhig stehen läßt, langsam abgießet, und dann versuchet; so verrathen sich oft die beygemischten unartigen Theile.

Da es beym Einkaufe des Weines von der größten Wichtigkeit ist, zu wissen, ob dem zur Gesundheit des Menschen bestimmten Getränke nichts Schädliches oder wohl gar Giftiges beygemischet sey; so halte ich es für Pflicht, am Schlusse dreyer Verfälschungen zu gedenken, welche die gewöhnlichsten zu seyn pflegen, und die Mittel zu ihrer Entdeckung anzugeben.

Diese Verfälschungen geschehen entweder durch Branntwein, oder durch Bley, oder durch Alaun.

Man verzeihe mir, wenn ich des gelehrten Herrn Dr. Hahnemanns, eines großen Physikers Anmerkungen zu des Fabbroni Weinkunst hier wörtlich anführe.

Da nur der Weingeist, nicht aber jene innige Verbindung der Gewächssäure mit Weingeist, der Wein, den man fast versüßte Gewächssäure nennen könnte, den Nachtheil im menschlichen Körper äußert, daß er die gerinnbare Lymphe verdicket, und so zu fast unheilbaren

baren Krankheiten in Menge Anlaß gibt; so wäre eine strenge Untersuchung der Weine in Rücksicht des zugemischten Weingeistes oder Brannweins nöthig.

A) Man nimmt einen kleinen unten mit Lehmkitt beschlagenen gläsernen Kolben, mit einem Helme versehen, der in der Mitte seines Daches eine kleine Oeffnung hat. Man füllt die Probe Wein in den Kolben, steckt die Röhre eines Thermometers durch die gedachte Oeffnung des Helmes, so daß die Kugel inwendig am Boden des Kolbens ruhet; kittet den Helm an den Kolben fest, eine Vorlage aber an den Schnabel des Helmes an, und schreitet zur Destillation. Die Thermometerröhre ist in der künstlichen Oeffnung des Helmes verklebt, der hervor ragende Theil derselben aber hat ein kleines mit einer Feile gemachtes Zeichen, welches genau den 170 Grad des Fahrenheitischen Wärmemessers bezeichnet. Wenn das Quecksilber bis auf diesen Punkt gestiegen ist; so temperirt man das Feuer, daß es eher unter als über diesem Punkte bleibe. Ist das Kölbchen nicht groß, so kann man die nöthige Hitze am besten durch eine untergesetzte brennende Lampe erregen und erhalten. Man destillirt bey dieser Wärme so lange (etwa eine halbe Stunde bey einer kleinen Probe), bis die aufsteigende Feuchtigkeit erwärmt, sich nicht mit brennendem Papier anzünden läßt. Was bey dieser Wärme übergegangen ist, ist Weingeist, der dem Weine fälschlich beygemischt ist.

B)

B) Was die Verfälschung mit Alaun betrifft, so wird die Entdeckung folgender Maßen veranstaltet.

Man versuche durch Eintröpflung kaustischen Salmiakgeistes *, ob viel oder wenig Alaun zugegen ist. Die stärkere oder schwächere Weißtrübung entscheidet. Ist viel darin vorhanden, so mischet man 2 Unzen davon mit 2 Unzen Weingeist vom 0,857 specifischer Schwere, ** und setzet das genau unter einander gerührte Gemisch in einen tiefen Keller (von 52° Fahrenheit). Nach vier Stunden gießet man die Flüssigkeit rein ab, kehret die kleinen Salzkrystallen mit einer feinen Feder vom Boden und den Wänden des Glases, bringet sie auf ein gewägtes Fließpapier, trocknet und wäget sie. Das erhaltene Educt mit 5 Gran addirt, welche stäts unniedergeschlagen in der Flüssigkeit bleiben, wird angeben, wie viel Gran Alaun in dem Weine vorhanden waren. War aber sehr wenig Alaun darin; so dämpfe man den Wein vor der Vermischung mit dem Weingeiste vor-

* 6 Loth frischen ungelöschten Kalch löset man in einem steinernen Topfe mit wenigem Wasser auf. Indem er noch kochend heiß ist, thut man 1 Loth in 2 Loth kochendem Wasser aufgelöste Potasche dazu. Wenn dieser Brey erkaltet ist, so bringt man ihn in einen Kolben, und thut 2 Loth gepülverten Salmiak dazu, und destillirt 4 Loth über. Dieß ist der kaustische Salmiakgeist.

** Weingeist, der sich am Gewichte zum destillirten Wasser verhält, wie 857 zu 1000.

vorher zur Hälfte im ersten Falle, oder bis zum Viertel oder Achtel im letzteren Falle ab, und berechnet nach angegebener Maßen geschehenem Verfahren das verlangte Edukt. Hatte man aus 16 Unzen bis zu 2 Unzen abgedämpfet, und nach der Verkühlung mit 2 Unzen solchen Weingeistes gemischt, und im Keller hingestellt, 8 Gran Alaun erhalten; so enthielten die 16 Unzen 8+5 = 13 Gran Alaun, und so fort.

C) Bley ist die gefährlichste Beymischung. Ich setze meine Probe aus den Chem. Annal. 1788. 1. B. S. 302. hicher. Man nimmt eine starke Flasche, in die etwas mehr als 1 Pfund geht, schüttet ein Gemisch von zwey Quentchen trockener Kalchleber und 7 Quentchen fein geriebenen Weinsteinrahm hinein, füllet dann die Flasche bis unter den Hals mit 16 Unzen (lauem) Flußwasser an, pfropfet sie mit einem guten Stöpsel zu, schüttet alles 10 (bis 20) Minuten lang wohl unter einander, und läßt dann das trübe Gemisch sich setzen. In etlichen Minuten liegt das Unauflösliche auf dem Boden, und die darüber stehende milchartige Flüssigkeit ist das saure mit Leberluft gesättigte Wasser zu unserem Behufe.

Die trockene Kalchleber bereitet man durch 12 Minuten langes Weißglühen eines Gemisches gleicher Theile Austerschalen und Schwefel, beydes in Pulver. Das erhaltene

weiß-

weißgraue Pulver ist unsere in verstopften Gläsern aufzubewahrende Kalchleber. Gießet man nun einen Eßlöffel voll dieses milchartigen Wassers in 4 bis 6 Loth eines auf Bley zu untersuchenden Weines; so wird ein mehr oder weniger brauner Niederschlag erfolgen, geschwefeltes Bley, dessen Menge man auf andere Weise bestimmt. So weit Hr. Doctor Hahnemann.

1) Legt man ein Stückchen reines Silber in Wein, oder man tröpfelt 6 bis 8 Tropfen von dem durch Scheidewasser aufgelösten Silber in ein Glas Wein; so wird solcher trübe, wenn er zu stark geschwefelt worden ist.

2) Tröpfelt man Weinsteinöhl in den Wein, und sind in demselben gepülverte Krebsaugen, Eyerschalen, Ziegelmehl, Kreide, gebrenntes Hirschhorn, Federweiß, Gyps und dergl.; so fällt solches nach einigen Tagen zu Boden.

3) Ist die Farbe des Weines von gebranntem Zucker; so verrathen dieß einige Tropfen von der solutione Mercurii sublimati, die man in den Wein fallen läßt.

4) Ein gerechter echter Wein, dessen Vater die Sonne ist, und der unechte Wein, dessen Vater die Kunst ist, sind so verschieden, als das Spiesglas, welches, durch die Sonnenstrahlen calciniret, den Schweiß treibet, und das Herz stär-

stärket, da im Gegentheile das durchs Feuer calcinirte Brechen und Abweichung erwecket.

5) Wenn künftig meine Landesmänner die besten Gattungen Weintrauben und jede besonders pflanzen werden; wenn sie die Zöglinge sorgfältig und nach der Natur behandeln, fruchtbares, kurzes und nicht vieles Holz aufschneiden; die Erde fleißig umgraben; das Gras ausgäten; das überflüssige Holz, welches nur dem guten die Nahrung entziehet, ausbrechen; die Reben an Wände ziehen, oder dem runden Stocke durch geschicktes Abblatten mehr Sonne und Licht verschaffen; bey der Weinlese die Trauben sorgfältig auswählen, und solche sogleich von ihren Kämmen befreyen; jede Gattung Mostes besonders behandeln, und die eindringende Luft, die Pest des Weines, abhalten; endlich den Wein so ablassen, wie ich erwähnt habe: so wird niemanden träumen können, den guten Frankenwein zu verachten, sondern er wird sich durch seine vorzüglich guten Eigenschaften von selbst empfehlen.

6) Man verfahre ihn dann nach Ost- und West-Indien, seine Bestandtheile werden nicht geschieden, sondern sie bleiben vollkommen vereiniget.

Kein edler Franke lasse sich mehr einfallen, seinen guten Weinen die Maske fremder Weine zu geben.

7) Wie aber nicht alle Frankenweine

Leisten- und Steinweine sind, eben so wenig darf man alle Rheinweine für Johannesberger oder Riedesheimer trinken, wovor Herr von Vorster, der Rheingauer Patriot, ebenfalls warnet, wenn er S. 50. saget: „Alle Rheingauer Weine sind wirkliche Rheinweine, „aber nicht alle Rheinweine sind Rheingauer.„ Und wenn schon der Hr. Professor Johann Christoph Erich Springer in seiner Abhandlung vom teutschen Weinbaue S. 59. saget: „daß überhaupt der Rheinwein mehr „Autorität habe, als der Frankenwein„; so saget er doch S. 63. „Ich habe in dem nördlichen Teutschlande schon so viel Frankenwein für Rheinwein trinken müssen, daß ich „glaube, der Rheinwein gebe zwar den teutschen Weinen den Namen, aber Franken den „Cours; denn die alten Rheingauer Weine „sind kein ordentliches Getränke; erfordern ein „großes Kapital, und kommen auch noch gerade unter den köstlichen Weinen aus der „Mode; die jungen aber, und die am Oberrheine gebauet werden, machen bey den Ausländern mit ihrer charakteristischen Säure „nie ihr Glück, wenn nicht der süße Frankenwein sie erst besänftiget, oder unter ihrem „Namen allein die rheinischen Stücke erfüllet.„

8) Was der große Glauber, der fränkische Apostel in der Physik, dessen Geburtsort zu seyn die Stadt Kitzingen die Ehre hat, zum Vortheile des echten Frankenweines, und was Andere zum Vortheile des guten

Rhein-

Rheinweines geschrieben haben, unter welchen dem oft belobten Herrn von Vorster die oberste Stelle gebühret, muß ich der Kürze wegen zurück lassen.

9) Getrost! Die Reichen werden es sich zur Pflicht machen, die von einem geschickten Weingärtner erzeugten echten Weine um einen solchen Preis aufzukaufen, daß er für die geschickte Auswahl der gepflanzten edlen Weintrauben, für den wohl überdachten Schnitt, der, ohne den Weinstock zu schwächen, viele und süße Früchte bringt, für die Auswahl der Trauben in der Weinlese, und endlich für die geschickte Behandlung bey der Kelter, Gährung und bey dem Ablassen, schadlos gehalten und wohl belohnet wird.

10) Wenn hingegen die Ortsvorsteher, welche die gesetzgebende Macht in Handen haben, den Anschlag des Mostes zu niedrig ansetzen, woran öfters, wie leider die Beyspiele zeigen, das Mein und Dein Schuld ist; so ist es unverzeihlich, daß sie sich in dem Schweiße des armen Winzers baden. Sie ahmen den Fermiers in Frankreich nach, welche bey reinlicher Weinlese den Winzern die Hälfte, bey geringer aber allen Most wegnehmen. Wo bleibt die brüderliche Liebe?

Anmerkung. An den meisten Orten von Franken, wo starker Weinbau ist, wird zwischen Martini und Weihnachten dem Moste ein gewisser Preis gemacht, und dieß heißet

der Anschlag. Wer keine Schulden zu bezahlen hat, oder kein Geld brauchet, der kann seinen Most aus freyer Hand verkaufen.

Und so hoffe ich, von der rechten Anpflanzung edler Weinstöcke und der besten Behandlung des Weines alles Gute gesagt zu haben.

Wir überlassen den Nordländern ihren Meth, den Indianern ihren Arak, Tobak und Thee, und den Türken ihren Serbeth mit großer Gleichgültigkeit. Wir trinken, als das Geschenk der gütigen Natur für uns, eine Bouteille Wein, und wenn wir auch manches Mahl zu viel davon genießen sollten; so nehmen wir am folgenden Morgen den Wein glühend, und bleiben dabey gesund, welches alle edle Franken seyn sollen.

Anmerkung. Man nimmt einen mäßigen Hafen, bringt in denselben $\frac{1}{4}$ Maß guten Wein und von 2 Eyern den Dotter. Mit 4 Loth Zucker reibet man das Gelbe von einer Citrone ab, bringet es dazu, setzet es auf Kohlen, quirlt es zu Schaum, und thut alsdann den ausgepreßten Saft von der Citrone und das zu Schaum geschlagene Eyerweiß dazu.

Ende gut, alles gut. Amen!

Pro-

Provinzial-Wörter.

Franken.	Würtemberg.	Rhein.
Abschneiden.	Verhauen.	Abküpfeln.
Abstecken.	Zeilen.	
Abzwicken.	Verbrechen.	Ausbrechen.
Augen.	Augen.	Potten — Bolen.
Ausbögen.	Ausrüsten.	
Ausbützen.	Verjüngen.	Kauten machen.
Brachen, zwiebrachen.	Felgen.	Rühren — gürten.
Decken.	Trechen, beziehen.	Versenken.
Driebetten.	Felgen.	
Einsenken.	Vergruben.	
Ellern.	Wüste.	Wüste.
Fächser.	Würzlinge.	Reiflinge.
Gegenholz von 1 bis 2 Augen.	Steft.	
Geißbärte.	1. 2. oder 3. Lauber.	
Geitz.	Aberzähne.	Geitz.
Gelenke.	Glaiche.	
Grasen.	Grasen.	Krauten.
Grundrebe.	Bodenholz.	Grundrebe.
Hacken.	Hacken.	Hacken, graben.
Häften.	Anbinden.	Häften.
Halbrebe von 5 bis 7 Augen.	Flaschenträger Kunkel, Hinterzapfen.	

Provinzial-Wörter.

Franken.	Würtemberg.	Rhein.
Knotholz.	Blindholz.	Reben ohne Wurzel.
Neugereut.	Neubruch.	
Niederziehen,	Bogen machen.	Gürten.
Pfähle schlagen, stecken.	Pfählen.	Pfähle stecken, Sticken.
Raumen.	Aufdecken.	Raumen.
Rebe.	Ruthe.	Rebe, Zweige.
Reißen.	Abwerfen, reißen.	Reißen.
Reuten.	Reuten, rajolen.	Anrotten.
Schaben.	Felgen.	Rühren.
Schenkel.	Schenkel.	Schenkel, Ranken.
Schoß.	Schoß, Sprosse.	Lotten, Zweige.
Sturzel von 3 u. 4 Augen.	Zapfen.	Knoten.
Wendegraben.		Rottgraben.
Zeichen.	Zeilpfählein.	

Register.

(Die Ziffer bedeutet allezeit die Seitenzahl.)

A.

Abblatten, wie es geschehen soll. S. 42. ist an Spalieren unnöthig. 49.
Ablassen, Abstechen des Weines. 146.
Abschneiden der Ruthen über den Pfählen. 30.
Aecker zu Weinbergen anzulegen. 10.
Alleen anzulegen. 84.
Anlegung neuer Weinberge. 9. 10.
Arbeiten im Weinberge. 35 — 50.
Arzney von unzeitigen Trauben. 89.
Aufbrennen mit Schwefel. 202.
Aufziehen oder Auslassen der Weinberge. 26.
Ausbögen. 34. 42
Ausbrechen des überflüssigen Holzes. 28. geschieht geschwinde an Spalieren. 49.
Ausbruch. 124.
Ausbüßen. 46. 63. Soll nur alle drey Jahre geschehen. 63. wo und wie. 64. 65.
Ausgrasen. 29. 42.
Auslassen der Weinberge. 35.

B.

Bäume, hochstämmige schaden dem Weinstocke. 84.
Bedecke den Weinberg nicht. 51.
Beerwein. 125.
Besserung. Sieh Dung.
Blüthe, in derselben soll niemand in den Weinberg gehen. 29.
Boden, welcher zum Weinbau gut ist. 3. wie der magere zu verbessern. 10.
Bogen, von welchen Reben sie zu nehmen, 29. wenn sie weggeschnitten werden. 34. soll nahe an der Erde seyn. 40.
Brachen oder zweytes Hacken. 13. 24. wenn ist es gut? 29. wie geschieht es? 41.
Branntwein, wie er bereitet wird. 169. von Trestern. 183.

Bur=

Burgunder Trauben. 5. Ihr Weinbau. 5.
Buschbäume zu ziehen. 81.

C.

Champangner Weinbau. 5. 112 — 116.
Clävner Trauben, 5.

D.

Decken der Weinberge. 25.
Driebetten. 42.
Dünger, dessen Zubereitung. 46. Darf den Schnitt der Rebe nicht berühren. 21. Soll bloß gelüftet und nicht gehacket werden. 23. Wie oft man düngen soll. 43. Wie viel? 43. 44. Wenn es schädlich ist. 44. Dungmagazin. 85. Dunggrube. 87. Dungmasse. 88.

E.

Eiche, ihr verschiedener Gehalt. 189.
Einbrennen mit Schwefel. 202.
Einsenken der Rebe, wie es geschehe. 66. 67. Der alten Stöcke. 75. Wie der Einsenker zu machen. 25. 30. 66.
Einsetzen der Zöglinge. 65.
Elbling 4.
Ellern zum Weinberge anzulegen. 10.
Erde tragen und ihre Mischung. 43. Gefroren hindert sie das Wachsthum des Zöglinges. 14.
Essenz. 124
Essig aus Wein. 155. von Weintrauben. 161. von Kämmen und Trestern. 162. von Regenwasser und Buttermilch. 163. wird durch Frost verstärket. 165. wie dem Essigstiche abzuhelfen sey. 138. Gift- oder Pestessig. 164.

F.

Fächser zu ziehen. 26. 27. werden gern brandig. 54. ihre Auszeichnung. 55. sollen lange liegen bleiben. 55. wie mit kurzen zu verfahren. 55 ihre

Ein-

Einsammlung und Ueberwinterung. 56. vom ersten Riß sind vorzüglich. 57. ihre Zubereitung und Fruchtbarkeit. 57. werden von ihren Wurzeln befreyet. 58. faulen gern. 58 59. wie sie im Korbe zu ziehen. 67. 68. müssen vor dem Winter abgelöset werden 68.
Fanggrube anzulegen. 11.
Färbertraube. 6.
Fässer gegen Fäulniß zu verwahren, und die Ausdünstung des Weines zu verhüthen. 96. neue zu verfertigen. 99. mit eisernen Reifen zu binden. 97. 98. verdorbene gut zu machen. 99. schadhafte Faßtauben zu verbessern. 97.
Fleischtraube. 6.
Fränkische Traube. 4. Frankenwein ist gesund. 106.
Frost, wie er abzuhalten sey. 50.
Frühtraube. 6.

G.

Gährung. 127.
Gartenfrüchte sind gut in neu gereuteten Weinbergen. 10. aber nicht in jungen Weinbergen. 84.
Gaupp's Weinbau. 71.
Gefrieren des Mostes. 154.
Gegenholz, wenn es nothwendig ist. 35.
Geißbärte. 10. 54. 61. 62.
Geitz, wird bey den Pfropfreisern ausgebrochen. 70. wie er abgezwicket wird. 29.
Gifteßig. 164.
Glimpfe bleiben stehen. 32.
Gräben gepflasterte beym Wenden. 11.
Gräslinge. 62.
Grünspan aus den Kämmen und Hülsen. 185.

H.

Hacken, das grobe schadet. 23. ist im Winter gut. 4 . 43. frühes schadet. 48. bey Spalieren. 48. 49.

Häften, wie und wenn es geschehen muß. 23. wie oft. 29. 41.
Halbreben. 27. werden zu Bogen geschnitten. 31.
Haupt des Weinstocks wie mit Erde zu bedecken. 23.
Hauptwurzel. 11.
Heerlinge sind auszuzeichnen. 47.
Heunische Trauben. 6.
Höhen in den Weinbergen vor dem Wenden zu ebnen. 11.
Holz des Weinstockes, wenn es zeitiget. 30. nicht auf ein Mahl wegzuschneiden. 31. überflüssiges wird ausgebrochen. 28. 49.

J.

Junker. 4.

K.

Kammerlatten. 82.
Keller anzulegen. 91. Kelleresel zu vertreiben. 96.
Kelter. 102.
Kitt. 212.
Klee ist in neu gereutetem Boden zu bauen. 10. Kleefeld zum Weinberge anzulegen. 10.
Knotholz, halbes. 54. seine Erziehung. 59. Zubereitung. 60. besser als Fächser. 61.
Kopf des Stockes zu erhalten. 27.
Kornacker nahe am Weinberge schadet. 48.
Kupferdrucker-Schwärze. 182.
Kuppeln, Kuppelpfähle zu schlagen. 38.

L.

Landwein. 124.
Laub abschneiden. 30. 42. Lauben. 13.
Lauer. 81.
Livre, was für eine Münze. 9.

M.

Malvasia. 6.
Maßlach. 124.

Mauern beym Weinberge anzulegen. 12.
Methling. 6.
Miller's Garten-Lexikon. 5.
Moßler Traube. 6.
Most gefrieren zu lassen. 154.
Mühlrebe. 6.
Muskateller-Traube. 4.

N.

Nässe, bey derselben nicht im Weinberge zu arbeiten. 23.
Naßgalle, wie ihr abzuhelfen. 11.
Niederziehen. 39.

O.

l'Oeil de Perdrix. 115.
Oesterreicher Traube. 4.

P.

Pestessig. 164.
Petersilientraube. 6.
Pfähle zu ziehen. 25. wie viel bey einem Stocke. 32. wie sie zu stecken. 33. 55 zu Zeichen. 35. schlagen. 38. 39. zu viele sind schädlich. 40.
Pfeifenschnitt. 28.
Pfropfen der Weinstöcke. 68—71.
Pomade von Trauben. 90.
Pyramiden. 82.

R.

Raumen. 35.
Reben aus dem Kopfe. 27. kurze. 26. 32. lesen. 37. unbedeckte erfrieren selten. 52.
Reife, eiserne am Fasse anzulegen und vor dem Roste zu schützen. 98.
Reißen, wenn es am besten. 21. 22.
Reuten. 10.
Rinde an der Wurzel der Fächser. 55.
Rißling. 4.

Roth-

Rothwinner. 4. 6.
Rozier. 71.
Ruländer. 4. 5.

S.

Schild. 12.
Schlag im Weinberge. 15.
Schnee hindert das Wachsthum des Zöglinges. 14.
Schneiden des Weinstockes. 15. 35. wie der Schnitt geschehen soll. 22. 26. 31.
Schönen, den Wein abklären. 190. folg.
Schoß, Schößling. 20.
Setzen alter Weinstöcke. 72 — 75.
Setzlinge einzuwenden. 10. an das Zeichen zu binden. 16.
Spaliere anzulegen. 33. 39. 49.
Sprenger's Weinbau. 71.
Stangenfächser. 54.
Stelze. 66.
Stich in die Rebe. 36.
Stöcke, alte zu verjüngen. 46. 72.
Strohwein. 125.
Sturzeln. 27.

T.

Thauwurzel. 19. 26. 71. 73.
Thränen des Weinstockes. 36.
Tiefen im Weinberge auszuebnen. 11.
Trauben, ihre verschiedene Arten, ihr verschiedenes Gedeihen in verschiedenen Gegenden. 4 — 9. ihre Zeitigung. 36. 41. an Wänden. 47. unzeitige zu einer Arzeney. 89. zu einer Pomade. 90.
Tresternöhl. 184.
Trinkwein. 181.

U.

Ungeziefer aus dem Keller zu schaffen 95.
Unkraut auszurotten. 11.

V.

Verjüngen der alten Stöcke. 46.

Versenken der Weinstöcke. 75 — 79.
Von Vorster's Warnung gegen die Ruländer. 5.

W.

Wände. 48.
Wasser, wildes abzuleiten. 12.
Weiden zum anbinden. 40. müssen gebaut werden. 41.
Wein, guten zu erhalten und zu pflegen. 44. 45. 142. den bald trinkbaren zu erhalten und zu pflegen. 145. die Ausdünstung desselben in Fässern zu verhüthen. 96. seine Güte zu probiren. 135 ihn auf Flaschen oder Bouteillen zu ziehen. 199. Weinprobe. 213 — bis zu Ende.
Weinberge, wo sie anzulegen. 3. neue anzulegen. 9. 10. von denen an steilen Bergen. 11. Bearbeitung des Weinbergs. 20 — 47.
Weinfächser zu ziehen. 52. und einzulegen. 53.
Weinhefe. 167.
Weingeist. 172.
Weinlese in Franken und andern Ländern. 103 — 123.
Weinöhl zu machen. 132.
Weinstein, roher. 178. präparirter. 179. Weinsteinsalz. 180. dessen Tinctur. 187. Weinsteinöhl. 180.
Weinstock, im starken Boden zu behandeln. 36. zu erkennen, ob er erfroren sey. 37. erfriert eher auf der Ebene als am Berge. 51. gerissene Weinstöcke zu düngen. 57. sie zu Buschbäumen, Pyramiden und Kammerlatten zu ziehen. 79 — 82. ihr Holz auf alten Schenkeln zu Bogen zu schneiden. 8. sie zu bessern oder zu düngen. 46.
Wenden. 14. Wendlatten. 16.
Wiese zum Weinberge anzulegen. 10.
Winkel oder Stümmel anzulegen. 15.
Wurzeln oder Fächser sind auszubreiten. 59.

Z.

Zehent vom Weinberge. 13. 14.
Zeichen, wie tief sie einzuschlagen seyen. 16.

Zibebe. 6.
Zöglinge sind selbst zu ziehen. 9. wo sie nicht gedeihen 17. ihre Behandlung, wenn sie treiben 18. 20. werden gerissen. 19.

Druckfehler und Verbesserungen

S. 4. §. 2. Nro. 1. lies Elbling.
S. 5. Zeile 6. lies vor.
S. 13. Z. 1. für 6 Zoll lies 6 Schuh.
S. 18. Z. 4. lies wird.
S. 27. Nro. 7. Z 14. lies §. 6. Nro. 20.
S. 33. Nro. 9. Z. 8. für hangen lies stehen.
S. 35. §. 12. Nro. 3. Z. 3. lies Blendstorren.
S. 46. Z. 7. lies §. 7
S. 49. Nro. 8. Z. 3. lies langsamen.
S. 53. Nro. 5. Z. 6. lies 30 höchstens 36 Zoll lang.
S. 57. Nro. 26 Z. 3. lies der Kern am Knoten.
S. 79. lies in der 11ten und 17ten Zeile Sturzeln anstatt Wurzeln.
S. 98 letzte Zeile lies S. 96.
S. 99. letzte Zeile lies ungefüllet.
S. 107. Z. 2. setze nach Frankenwein Krankenwein.
S. 120. Z. 2. lies verkaufen.
S. 123. §. 8. Nro. 2. Z. 2. lies gewunden.
S. 130. Z. 4. lies in.
S. 132. vorletzte Z. lies erhält.
S. 139. E. Z. 1. lies Weinen.
S. 142 §. 11. Nro. 1. Z. 2. lies Nro. 5.
S. 144. Nro. 10. Z. 4. lies viel.
— — Nro. 11. Z. 6. 7. lies schädlichste.
S. 150. Nro. 19. Z. 1. lies daher oval.
S. 171. Z. 1. lies Schuh.
S. 177. Nro. 18. Z. 2. lies silbernen.
S. 179. Nro. 1. Z. 12 lies deutlicher.
S. 189. Z. 9. lies stockende.
S. 201. Nro. 12. Z. 2. lies nicht vollkommen.

An

den Verfasser

von

einem Freunde.

Freund! unter lauten Bacchus-Chören
Läßt sich der Franken Lied auch hören:
Beym Becher und beym Wein
Soll Dir's geweihet seyn!

Wer

Wer sich, wie Du, durch goldne Lehre,
Wie man den Weinstock pflanz' und nähre,
Den Kranz erwarb, verdient,
Daß auch sein Name grünt.

Ja! Dir gebührt zum Ruhm und Lohne
Die schimmerreiche Bürgerkrone,
Die Dir das Vaterland
Schon um die Schläfe wand.

Auf, Winzer! lernet hier die Weise,
Wie man mit Kunst, Natur und Fleiße
Den Zögling pflegen soll,
Daß er gerathe wohl!

Was

Was braucht's, daß man das Werk erst lobe?
Versuchet selbst die Meisterprobe,
Die euch ein Fischer lehrt!
Was gilt's sie ist gewährt?

Auf! windet Traubenlaub zu Kränzen,
Und singt um Ihn, in muntern Tänzen,
Beym hellen Gläserklang
Den frohen Rundgesang!

Wenn Bacchus in der Sommerlaube
Den Nectar aus der Frankentraube
Ins leere Kelchglas preßt,
Und ihn uns kosten läßt;

Dann werde, wenn die Gläser blinken
Im Zirkel, um sich froh zu trinken,
Und alles scherzt und lacht,
Auch Seiner hochgedacht.

E.

500.–
12.9.83

℔: — 22. 4:
ß: — 8. –

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Fischer, Johann Christian,

Der Fränkische Weinbau auf dem Felde und in dem Keller

Würzburg 1791

Oecon. 615 d
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295160-3
VD18 12330264